



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Schietto Merlot Bio

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO ROSSO DA UVE MERLOT

PRODOTTO DA
AZIENDA AGRICOLA SPADAFORA
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
CONTRADA VIRZI - MONREALE - PALERMO - ITALIA
www.spadafora.com
info@spadafora.com

750 ml e • 13,5% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso porpora brillante.

Profumo: sentori di frutti di bosco e foglia di pomodoro.

Gusto: tannini equilibrati.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: risotto ai funghi porcini, biscotti ai mirtilli.

Vitigno	Merlot 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord Ovest
Altimetria	300 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	2000
Vendemmia	Agosto
Resa	40 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, in vasca di cemento. Macerazione fino a 10 giorni a temperatura controllata.

Invecchiamento	1 anno in vasche di cemento e 1 anno in vasche di acciaio
Formati disponibili	75 cl. - 150 cl.
Bottiglie	Utilizziamo bottiglie con vetri leggeri, ovvero sotto i 500g

