

Siriki Bianco Bio

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO BIANCO DA UVE GRILLO, PROVENIENTI DA UN UNICO VIGNETO

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

750 ml e • 13% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Fermentazione spontanea.

Colore: giallo intenso da uve macerate con buccia.

Profumo: di uve mature con tendenza a frutta esotica e albicocca

Gusto: ricco tendente al cedro riscaldato dal sole.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 13° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: insoliti, uovo sodo, melone giallo e prosciutto, pasta con frutti di mare, pesce alla griglia

Vitigno	Grillo 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Sud Ovest
Altimetria	300 s.l.m.
Terreni	Sabbioso, medio impasto
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1996
Vendemmia	Agosto-Settembre
Resa	45 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasca di acciaio, a temperatura controllata. Macerazione 25 giorni sulle bucce ed un anno sui lieviti.

Invecchiamento 6 mesi in bottiglia

Formati disponibili 75 cl

