



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Catarratto Bio

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO BIANCO DA UVE CATARRATTO

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

750 ml e • 12% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo: ricco, intenso, fruttato.

Gusto: secco, sapido, fresco e fruttato.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 11° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti leggeri e tutti i piatti a base di pesce e crostacei.

Vitigno	Catarratto 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 - Settembre
Resa	70 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

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

Invecchiamento 2 mesi in cemento 2 mesi in bottiglia

Formati disponibili 75 cl.

Bottiglie Utilizziamo bottiglie con vetri leggeri, ovvero sotto i 500g

