

Don Pietro bianco Bio

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO BIANCO DA UVE GRILLO E CATARRATTO

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: giallo paglierino carico con evidenti riflessi verdi.
Profumo: armonico, fruttato.
Gusto: ricco, sapido.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 13° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti a base di pesce, sushi,
carni bianche, formaggi a pasta morbida.

| | |
|---------------------|--|
| Vitigno | 53% Grillo, 47% Cataratto |
| Provenienza | Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142 |
| Esposizione | Nord-Est |
| Altimetria | 300 s.l.m. |
| Terreni | A granulometria sabbiosa-argillosa |
| Allevamento | Spalliera Guyot semplice |
| Densità di impianto | 5.000 piante/ettaro |
| Anno d'impianto | 1998 |
| Vendemmia | Agosto - Settembre |
| Resa | 50 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 3 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia

Formati disponibili 75 cl.

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

