

Sole dei Padri

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO ROSSO DA UVE SYRAH, PROVENIENTI DA UN UNICO VIGNETO,
AFFINATO IN BOTTE

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

750 ml h • 15% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso porpora profondo.

Profumo: con sentori di frutti di bosco.

Gusto: ricco e incisivo, tannini equilibrati.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti, selvaggina e formaggi
non piccanti.

Vitigno	Syrah 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord
Altimetria	450 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1996
Vendemmia	Fine Agosto
Resa	30 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 20
giorni a temperatura controllata.

Invecchiamento	1 anno in in botte, poi 24 mesi in bottiglia
Formati disponibili	75 cl. - 150 cl. - 300 cl.

