

Don Pietro rosso Bio

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO ROSSO DA UVE NERO D'AVOLA, CABERNET SAUVIGNON E
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 rubino intenso.

Profumo: ricco, intenso, fruttato.

Gusto: armonico, rotondo, persistente. Tannini ben presenti.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni arrosto o alla griglia e
formaggi.

Vitigno	40% Nero d'Avola, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord-Ovest
Altimetria	250 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1990-2000
Vendemmia	Metà Settembre
Resa	50 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 vasca di cemento e 12 mesi in bottiglia
Formati disponibili	75 cl. - 150 cl.
Bottiglie	Utilizziamo bottiglie con vetri leggeri, ovvero sotto i 500g

