



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

## Grillo

TERRE SICILIANE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO BIANCO DA UVE GRILLO

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

750 ml e • 14% 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, carni bianche, si accosta bene anche ai formaggi a pasta semi morbida.

|                     |  |
|---------------------|--|
| Vitigno             | Grillo 100%  |
| Provenienza         | Contrada Virzi, Monreale, Palermo<br>Foglio di Mappa 142 |
| Esposizione         | Ovest  |
| Altimetria          | 350 s.l.m.   |
| Terreni             | A granulometria sabbiosa-argillosa                       |
| Allevamento         | Spalliera Guyot semplice                                 |
| Densità di impianto | 5.000 piante/ettaro                                      |
| Anno d'impianto     | 1996   |
| Vendemmia           | Metà Settembre   |
| Resa                | 45 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 12 mesi in vasca e 4 mesi in bottiglia

Formati disponibili 75 cl.

