



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Siriki  
rosso  
bio

20  
14  
4



Prima raccolta l'11 Settembre 2014, diradamento il 28 Luglio. Pied de cuve.

Seconda raccolta il 14 Settembre, diradamento il 28 Luglio. Terza raccolta il 17 Settembre, diradamento il 28 Luglio. Fermentazione in cemento. Malolattica. Affinamento in acciaio. Vino senza solfiti aggiunti. Alcool 14.11%, acidità 5.28, ph 3.34. Vestito rosso porpora. Sentori di cuoio. Sensazioni di pulizia, profumo di viola. Vino che ricorda un chicco di uva matura. Etichetta di famiglia. La temperatura di servizio consigliata è di 18 gradi. Da bere per i prossimi 15 anni.