



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Schietto Cabernet Sauvignon

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO ROSSO DA UVE CABERNET SAUVIGNON 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 e • 14,5% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso porpora.

Profumo: ricco, intenso, fruttato.

Gusto: intenso, aroma fruttato e netto, pieno e rotondo, tannini morbidi e ben presenti.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni arrosto e formaggi.

Vitigno	Cabernet Sauvignon 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord-Ovest
Altimetria	300 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1990
Vendemmia	Metà Settembre
Resa	40 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 botte e 18 mesi in bottiglia

Formati disponibili 75 cl. - 150 cl.

