



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

## Schietto Nero d'Avola

SICILIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO ROSSO DA UVE NERO D'AVOLA

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: rosso rubino.  
Profumo: avvolgente e penetrante di frutti di bosco, lunga persistenza aromatica.  
Gusto: tannini morbidi.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti e formaggi non piccanti.

Vitigno	Nero d'Avola 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Sud
Altimetria	220 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	2000
Vendemmia	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 10 giorni a temperatura controllata.

Invecchiamento	1 anno in botte grande per il 50%, il resto in acciaio
Formati disponibili	75 cl. - 150 cl.

