



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Siriki
rosso
bio

2015



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.

wine lovers
wine growers