



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Siriki Rosso

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO ROSSO DA UVE SYRAH, PROVENIENTI DA UN UNICO VIGNETO,
SENZA SOLFITI AGGIUNTI

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:
Senza solfiti aggiunti, fermentazione spontanea, non filtrato.
Colore: rosso porpora profondo.
Profumo: avvolgente con sentori di frutta di bosco.
Gusto: ricco e incisivo. Tannini ben presenti ed ottimamente equilibrati.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti, selvaggina e formaggi non piccanti.

Vitigno	Syrah 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Sud
Altimetria	300 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	2000
Vendemmia	Fine Agosto
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 12 giorni a temperatura controllata. Non filtrato. Senza solfiti aggiunti.

Invecchiamento	2 anni in acciaio e 6 mesi in bottiglia
Formati disponibili	75 cl. - 150 cl.

