

In evidenza Vini

Prowein: Principi di Spadafora presenta Siriki, un Syrah a fermentazione spontanea, senza solforosa e non filtrato

di: Redazione

18 marzo 2017



Tra le tante sorprese siciliane alla fiera Prowein di Düsseldorf – dal 19 al 21 marzo – ce n'è una targata Principi di Spadafora. Si tratta del "Siriki": la nuova etichetta è un Syrah in purezza ottenuto da uve prodotte nella tenuta di Virzi. Diversi i terreni, si trovano a 350 metri sul livello del mare ed esposti a sud-ovest; altri a 250 metri sul livello del mare ed esposti a sud. Le uve sono raccolte in tempi diversi: il mosto fermenta spontaneamente, senza aggiunta di solforosa. Il vino matura due anni in vasca di acciaio viene imbottigliato senza alcuna filtrazione.



“Per noi questo – commenta Francesco Spadafora – è l’inizio e la fine dei giochi, un momento in cui si riparte con nuove prospettive e nuovi obiettivi. Siriki è l’espressione del nostro lavoro in vigna, dell’attenzione alla terra e della cura di ogni singolo passaggio in cantina che ci permette di aggiungere sempre meno solforosa ai nostri vini fino alla totale assenza”.

Al Prowein “Principi di Spadafora” presenterà, insieme al Siriki 2014, altre sei etichette tutte bio: Cataratto 2016, Syrah 2015, Don Pietro bianco 2016, Grillo 2015, Don Pietro rosso 2014, Nero d’Avola rosato 2016.

Vedi: Sala 16, Area Sicilia, Stand 32