

Don Pietro bianco Bio

MONREALE DOC

VINO BIANCO DA UVE CATARRATTO

PRODOTTO DA
AZIENDA AGRICOLA SPADAFORA
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
CONTRADA VIRZI - MONREALE - PALERMO - ITALIA
www.spadafora.com
info@spadafora.com

750 ml e • 13,5% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:
Colore: giallo paglierino carico con evidenti riflessi verdi.
Profumo: armonico, fruttato.
Gusto: ricco, sapido.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 13° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti a base di pesce, sushi,
carni bianche, formaggi a pasta morbida.

Vitigno	53% Grillo, 47% Cataratto
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord-Est
Altimetria	300 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1998
Vendemmia	Agosto - Settembre
Resa	50 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, a temperatura controllata in vasca di cemento.

Invecchiamento 3 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia

Formati disponibili 75 cl.

Bottiglie Utilizziamo bottiglie con vetri leggeri,
ovvero sotto i 500g

