



Don Pietro Principe N, 2019

Spadafora

ITALIE, SICILE, TERRE SICILIANE IGT

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|------------------------|---|
| VITICULTURE | Viticulture Raisonnée |
| CÉPAGE(S) | 100% Nero d'Avola |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES | 11 ans |
| RENDEMENTS | 70hl/ha |
| SUPERFICIE | 180 ha au total. |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Vignoble situé à 220 mètres au-dessus du niveau de la mer, au cœur de la région montagneuse de Contrada Virzi. Cette région se situe dans le district de Monreale de la ville de Palermo en Sicile. |
| EXPOSITION | Sud |
| GÉOLOGIE DU SOL | Sols argileux et sableux. |
| VINIFICATION | Vendanges au mois de septembre. Fermentation spontanée des raisins, sans dioxyde de soufre, dans des cuves de ciment. Macération à température contrôlée durant 8 jours. |
| ÉLEVAGE | Élevage en cuves de ciment pendant 1 an suivi de 4 mois en bouteille. |

CODE SAQ
15010324

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
28.80 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Spadafora est une noble famille sicilienne dont les premières traces certifiées datent de 1230. Au cours des siècles, la maison a occupé cinq principautés, un duché, deux marquis, un comté et vingt-cinq barons. Certains membres de la famille ont occupé des postes de premier plan dans le Royaume de Sicile et dans certains pays européens. Le fondateur de l'entreprise est Don Pietro dei Principi di Spadafora, qui a hérité du domaine de son oncle, Michele De Stefani, agriculteur talentueux et éleveur de chevaux de course. Le domaine a subi beaucoup de dégâts lors du tremblement de terre de 1968, mais Don Pietro s'est engagé dans la reconstruction et le réaménagement du vignoble, réinvestissant les cépages indigènes et introduisant en Sicile des variétés non indigènes pour la création de vins de qualité. Le propriétaire actuel est Francesco Spadafora, fils de Don Pedro, et demain, Enrica Spadafora, sa fille.