

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