



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Enrica Spadafora

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO NATURE

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

750 ml e • 12% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino e con perlage abbondante, fine e persistente.

Profumo: fresco e dolce di frutto attraversato da una bella vena minerale, frutta secca e sentori di pane.

Gusto: bocca di grande freschezza. La bella vena acida è supportata da una struttura all'altezza del compito.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente come aperitivo con antipasti, crudità e crostacei, pasta ai frutti i mare, pesce al forno.

Vitigno	Grillo 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord - Est
Altimetria	400 s.l.m.
Terreni	a granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	2000
Vendemmia	Agosto
Resa	35 ettolitri/ettaro - 60 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento

Alla fermentazione a temperatura controllata in vasca di acciaio, fa seguito, dopo 12 mesi, il tiraggio con l'inizio di una lenta fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale.

Le bottiglie restano in catasta per 30 mesi [totale dalla vendemmia 42 mesi] garantendo inconfondibile bouquet dovuto al contatto ed all'autolisi dei lieviti.

Dopo la sboccatura, il metodo classico, compie un ulteriore affinamento in cantina di qualche mese.

Formati disponibili 75 cl.

