

Enrica Spadafora - Metodo Classico Nature

Uve: 100% Grillo. Brut Nature Metodo classico.

Affinamento: 62 mesi sui lieviti.

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.

*Gamberoni scottati in padella
con zenzero su quadretto di panelle*

