



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

# Enrica Spadafora

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ  
BRUT NATURE METODO CLASSICO

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

PRODUZIERT IN ITALIEN

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:  
Farbe: Zartgelb mit reichhaltiger, feiner und anhaltender Perlage.  
Bukett: angenehme Frische mit mineralischer Betonung, Trockenfrüchte, Brotkruste.  
Geschmack: große Frische im Mund. Die schöne Säure unterstützt die Struktur höchster Vollendung.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 10° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: exzellenter Aperitif mit Vorspeisen, Rohkost und Nudel mit Meeresfrüchten oder Krustentieren, Ofenfisch.

|                    |  |
|--------------------|--|
| Rebsorte           | Grillo 100%  |
| Herkunft           | Contrada Virzi, Monreale, Palermo<br>Kartenblatt 142 |
| Lage               | Nordost  |
| Topografische Höhe | 400 m ü.d.M.   |
| Böden              | Sandig, kalkhaltig                                   |
| Reberziehung       | Einfache Guyot-Erziehung                             |
| Pflanzdichte       | 5.000 Pflanzen/Hektar                                |
| Anlagejahr         | 2000   |
| Lese               | August   |
| Ertrag             | 35 Hektoliter/Hektar – 60 Zentner/Hektar             |

Gärung und Veredelung

In Stahlbehälter unter kontrollierter Temperatur. Nach 12 Monaten folgt eine leichte Fermentierung in der Flasche nach der traditionellen Methode.

Die Flaschen ruhen 30 Monate liegend [42 Monate ab der Lese] und garantieren ein unverwechselbares Bukett, entwickelt von den ausgewählten Hefen. Nach dem Abguss, führt die traditionelle Methode noch einige Monate lang eine weitere Verfeinerung in der Kellerei durch.

Abfüllgrößen 0,75 l

