

Enrica Spadafora

Metodo Classico Brut Nature

Uve: Grillo.

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 supportta da una struttura all'altezza.

Grapes: Grillo.

Colour: medium lemon with abundant, fine and persistent bubbles.

Nose: fresh and fruity, crossed by a nice mineral hint, dried fruit and bread.

Palate: fresh, with high acidity and body.



GAMBERONI SCOTTATI IN
PADELLA CON ZENZERO
SU QUADRETTO DI PANELLE.

PAN - FRIED PRAWNS WITH
GINGER ON SMALL BED OF
FRITTERS.

· Particella Sub 310
· 400 m. s.l.m. / N.E.

· Resa 1,8 Kg di uva
a pianta

· Parcel Sub 310
· 400 m. a.s.l. / N.E.

· Yeald 1,8 Kg of
grapes per plant

