WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Vini

Enrica, da Virzì un Metodo Classico giovane e scoppiettante

di: Redazione

20 aprile 2019



Premiata all'ultimo Vinitaly da Coldiretti, edizione 2019, tra le giovani start-up, **Enrica Spadafora** rappresenta brillantemente il trend positivo italiano (+38%) di nascita di produttori del vino *under-25*. Nel suo nuovo lavoro nell'azienda di famiglia ha già posato l'occhio su tematiche complesse come ambiente, sostenibilità e green economy. Ad esempio, in azienda si usano tappi bio prodotti con la barbabietola da zucchero e bottiglie di vetro più leggere. Senza considerare l'ottimo rapporto con la tecnologia e i media.



A lei, papà Francesco ha dedicato uno spumeggiante metodo classico chiamandolo, appunto, **Enrica**. La vigna di questo Grillo si trova in contrada Virzì, presso il comune di Monreale, a 400 metri di altitudine con esposizione nord-est, i suoli hanno una granulometria argilloso-sabbiosa. Impiantato nel 2000, ha una densità è 5.000 piante per ettaro. La vendemmia avviene ad agosto, con resa 40 quintali per ettaro.

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 classico***. Il vino resta sui lieviti per 30 mesi (totale dalla vendemmia 42 mesi) garantendo un inconfondibile bouquet dovuto al contatto ed all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura, compie un ulteriore affinamento in cantina di qualche mese.

Il colore è giallo paglierino, il perlage fine e persistente. Al naso è fresco con note di frutta bianca. Pungente, spiccano frutta secca e sentori di pane. In bocca è fresco e lungo, la acidità lo sorregge donando agilità ad una struttura piena.

La scheda tecnica

https://spadafora.com

