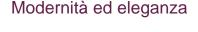


ACQUISTATO IL

Cava "Mil-Leni" Reserva Brut Nature 2017

2017





La Vigna **Terreno Esposizione**

Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Brut DOC

Provenienza Spagna

Uve Xarel-lo 45% Macabeo 30% Parellada 10%

Chardonnay 15%

Gradazione 11.5% vol Temp. Servizio 10 gradi **Quando Berlo** da subito

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Da 24 a 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura

Sensazioni Giallo pallido con riflessi verdognoli. Eleganza e finezza. Mela Golden e pesca. Agrumi freschi come scorza di lime.

> Appaiono anche note da forno come pangrattato e burro. Fiori bianchi e finocchio. Sullo sfondo, toni molto fini di mandorle tostate. Entrata fresca, buon volume in bocca, bolle cremose e fini. Buona acidità e finale secco. Nel retrogusto troviamo

frutta bianca matura e sentori di frutta secca. Coupage tradizionale con un tocco di modernità ed eleganza.

Maria Rigol Ordi è specializzata nella produzione di ottimi spumanti Cava biologici. Tutte bollicine super secche, con dosaggi bassissimi, quando non addirittura nulli (come in questo caso) e rispettosi della tradizione. Il Cava "Mil-Lenni" Reserva Brut Nature, nasce dalla lavorazione della classica triade di uve tipiche della regione, Xarel-lo, Macabeo e Parellada, a cui si aggiunge una piccola percentuale di Chardonnay. La particolarità di questo metodo classico consiste nel fatto che in maturazione le bottiglie non sono tappate con il classico tappo a corona ma con un tappo in sughero. Questo limitato contatto tra vino e legno, prolungato per oltre due anni (anche se spesso si arriva anche a 36 mesi), dona al vino una maggiore complessità e una piacevolezza unica nel suo genere. Giallo pallido con riflessi verdognoli, al naso rivela un bouquet elegante e fine, con richiami nettissimi di mela Golden e pesca. Poi agrumi, scorza di lime e il tipico richiamo ai prodotti da forno, come il biscotto, e il burro. In bocca è fresco, con bolle cremose e fini. Buona l'acidità e il finale secco. Modernità ed eleganza per una bollicina piacevolmente gastronomica. Ottima con crudi di pesce e crostacei, in tavola ha stoffa a sufficienza per reggere anche il confronto con piatti saporiti a base di carni bianche.

Maria Rigol Ordi e suo figlio Francesc Manobens, all'inizio degli anni '80 iniziarono a produrre Cava. Inizialmente si trattava di un'impresa modesta che si esauriva essenzialmente nella cantina della loro casa, nel villaggio di Sant Sadurní d'Anoia. L'obiettivo, però, al di là dei numeri, fu subito quello di produrre spumante di qualità, facendo rivivere le antiche tradizioni di famiglia. Oggi come allora, i Cava di casa Ordi sono realizzati applicando standard qualitativi elevatissimi, a partire dall'impiego di mosti rigorosamente "fiore", ossia solo il frutto della prima spremitura. Le principali varietà impiegate sono quelle tipiche della tradizione, dunque Macabeu, Xarel·lo e Parellada, ma nel corso degli anni sono anche state anche approntate nuove sperimentazioni volte alla creazione di Cava monovarietali e di tagli con nuove varietà.