ACQUISTATO IL .....

Cava "Jazz" Brut Nature Reserva



Musica per il palato

Una interessante bollicina moderna. Questo Jazz Nature Reserve proposto da Castell Sant Antoni ha la capacità di trasportarci istantaneamente (con la fantasia, ovviamente) in un fumoso club d'altri tempi, con un'orchestrina che allieta tutti con il suo swing irresistibile. Cava DO, proveniente dalla regione di Penedès, questo metodo classico spagnolo nasce da una lavorazione di uve autoctone: Xarel-lo, Macedeo e Parellada. Uno spumante fresco e naturalmente piacevole, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un perlage fine e persistente, con bollicine abbondanti che dal fondo del calice salgono incessantemente verso la superficie. Al naso spiccano gli aromi tipici di frutta bianca, e in particolare la mela verde, la pesca e l'albicocca, a cui si aggiungono richiami netti di fiori bianchi, note agrumate, e di crosta di pane. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente fresco e vivace, ben sostenuto da un'ottima acidita?, con bollicine fini che solleticano a lungo il palato. Agile e piacevole, ha un bel finale che prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto. Ottimo come aperitivo, questa bollicina sa certamente accompagnare anche primi e secondi a base di pesce. Da provare, per esempio, con delle semplici seppioline in umido. Musica per il palato!

Situata a Sant Sadurní d'Anoia, 40 km a sud di Barcellona, in Catalogna (Spagna), l'azienda Castell Sant Antoni dispone di strutture moderne, adattate per la produzione di vini di qualità. L'obiettivo, del resto, è quello: creare spumanti raffinati e di alta qualità, in tirature rigorosamente limitata. Vengono quindi utilizzate solo i migliori mosti, da varietà autoctone come lo Xarel·lo, il Macabeo, la Parellada e il Garnatxa, a volte integrati da Chardonnay e Pinot Nero. La maggior parte delle uve provengono da una tenuta di famiglia che si trova a 4 km da Sant Sadurní, in una posizione ideale per la produzione di uve di qualità, con una fantastica vista su tutta l'area dei vigneti sul mare. In cantina, poi, i vini hanno modo di maturare lentamente. Anche qui la cura del dettaglio è elevata. Tutte le operazioni, dalla sboccatura all'etichettatura vengono ancora effettuate a mano, bottiglia per bottiglia. Il tutto sotto l'occhio vigile di un esperto collaboratore che poi verifica che tutto sia stato fatto in modo semplicemente… perfetto!

La Vigna

Terreno Esposizione	Est
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Spagna
Uve	Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	24 mesi sui lieviti prima della sboccatura.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente, movimento continuo e numeroso. Al naso spiccano gli aromi di frutta bianca (mela verde, pesca, albicocca), oltre ad alcuni aromi di fiori bianchi, note agrumate e pane. Al palato l'ingresso è fresco e vivace, con ottima acidità e carbonica ben integrata. Il passaggio in bocca è agile e la sensazione finale è piacevole e pulita.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821