ACQUISTATO IL .....

"Cavarnicola" Cava Brut Nature Organic



Super easy e super secco

L'etichetta di questo piacevolissimo Cava non passa certo inosservata. Appartiene alla linea Cavarnìcola di Cofama, ispirata, come è facile intuire, agli antichi uomini delle caverne. Anche la capsula che ricopre il tappo a fungo, particolare che apprezzeranno sopratutto i più stilosi, è maculata e ricorda le pelli utilizzate dai primitivi per coprirsi. Insomma, un packaging di quelli che si fanno notare. Ma, e questa è la cosa più importante, si tratta anche di un vino di ottima fattura. Cavarnìcola Brut Nature è un prodotto Biologico certificato, perfetto per accompagnare aperitivi, pranzi o cene tra amici, scoprendo una denominazione, quella dei Cava, e dei vitigni, Xarel·lo, Macabeo e Parellada, che non appartengono propriamente alla nostra tradizione ma che permettono di elaborare bollicine estremamente piacevoli. Metodo classico "super easy e super secco", da provare. Senza esitazioni!

Cofama, fondata nel 2002, è nata con lo scopo di rappresentare, a livello internazionale, diverse aziende del panorama vitivinicolo, potendo contare su un eccellente portafoglio. Dal 2016, però, inizia anche l'avventura come azienda vinicola vera e propria, diversificando le proprie produzioni in diverse denominazioni spagnole, dal Cava alla Catalunya, fino al Penedés. I Cava di Cofama, in particolare, sono spesso prodotti con metodi totalmente naturali. Oggi Cofama è un'azienda solida, guidata da un team preparato e fortemente appassionato, in grado di dar vita a prodotti di altissima qualità, apprezzati dal pubblico e dagli operatori del settore.

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Spagna

Uve Xarel-lo 40% Macabeo 35% Parellada 25%

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione 12 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Sensazioni Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori di frutti maturi, delicate note floreali e cenni di pane fresco. Al palato si rivela fresco, di buona complessità e lungo nel retrogusto

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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