



ACQUISTATO IL

"Cavarnicola" Cava Brut Organic



Svinando

Ispirato ai "cavarnicoli", gli antichi uomini del Cava

Nasce da uve Xarel-lo, Macabeo e Parellada in proporzioni quasi identiche. Si tratta, ovviamente, di un Cava DO, denominazione di origine spagnola dedicata esclusivamente agli spumanti, ed è un metodo classico super fresco e piacevole. Ma quello che più colpisce di questo Cavarnicola Brut proposto da Cofama è senza dubbio il packaging ispirato agli uomini delle caverne, i "cavarnicoli" appunto. Non lasciamoci forviare dal vestito, però. L'etichetta e la capsula sono allegre e "fuori dagli schemi" ma il vino contenuto è degno di nota. Non solo è Biologico certificato ma è anche particolarmente piacevole e ben fatto. Colore giallo paglierino con sfumature verdi, nel bicchiere rivela un ricco perlage, con bollicine fini e persistenti. L'aspetto è particolarmente luminoso e brillante, mentre al naso rivela un delicato bouquet, con note di fiori bianchi e agrumi. In bocca, invece, è piacevolmente elegante e ben equilibrato. Fresco, grazie a una giusta acidità ben integrata, è un vino particolarmente beverino, con un finale di grande piacevolezza e finezza. Ottimo come aperitivo, da accompagnare a tipiche tapas spagnole o a un tradizionale tagliere di affettati e formaggi.

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 Penedès. 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 34% Macabeo 33% Parellada 33%

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione 10 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Aspetto luminoso e brillante. Al naso è delicato si esprime con sentori di agrumi e note di fiori bianchi. Al palato si rivela elegante, fresco e di grande piacevolezza

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821