ACQUISTATO IL .....

"Masia Salat" Cava Brut Nature Organic



Le bollicine spagnole conquistano il mondo

La DO Cava, denominazione di origine spagnola, sta diventando sempre più conosciuta anche in Italia, paese che, essendo uno dei principali produttori del mondo, difficilmente si apre a nuove esperienze provenienti dall'estero. Specie dalla Spagna, così vicina fisicamente ma distante da un punto di vista produttivo. Eppure le bollicine spagnole stanno lentamente conquistando il mondo, merito anche delle particolari varietà utilizzate, diverse dalle comuni Chardonnay e Pinot Noir impiegate un po' ovunque. In questo caso Masia Salat Cava Brut Nature Organic è prodotto a partire da Xarel·lo, Macabeo e Parellada in proporzioni quasi identiche. Metodo classico, matura sui lieviti per circa 10 mesi prima della sboccatura. Si tratta quindi di un vino estremamente fresco, caratterizzato da un colore giallo paglierino con toni verdi e bollicine sottili persistenti. Se l'aspetto è luminoso, il profumo è piacevolmente floreale e citrico. In bocca, invece, stupisce per il piacevole equilibrio che lo contraddistingue. Fresco, ma non eccessivamente acido, è piacevole e gode di una bella struttura. Spumante semplice e piacevole, è perfetto dall'aperitivo al dolce. Un vero vino a tutto pasto che si apprezza soprattutto quando il menù prevede crudi di pesce e tartare.

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 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	14 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi verdi. Aromi primari freschi ed espressivi come mela verde e pera insieme a noci secche e note di pane appena sfornato. Ricordi di erbe aromatiche mediterranee. Note di frutta matura, pane insieme ad espressivi sapori agrumati. Buon equilibrio tra acidità e zucchero residuo, che dona consistenza. Finale lungo e piacevole.

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