

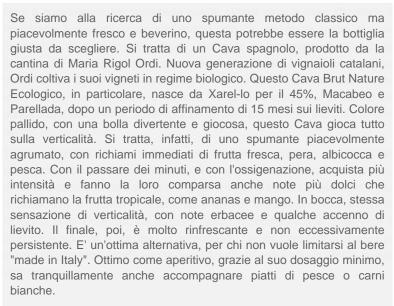
Cava Brut Nature 2022

ACQUISTATO IL



2022

Piacevolmente agrumato



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.



La Vigna

Terreno Esposizione

Allevamento

Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Spagna

Uve Xarel-lo 45% Macabeo 35% Parellada 20%

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

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione 15 mesi sui lieviti prima della sboccatura

Sensazioni Colore pallido, bordo brillante e spiccato sentore di scorza di agrumi e lime. Pera e frutta con nocciolo come albicocche e pesche. Sottili note floreali. Con l'ossigenazione acquista più intensità: note tropicali, ananas e mango. Erbacee di anice e germogli di foglie di vite. Nel retrogusto c'è una punta piccante e un ricordo di lievito. Entrata elegante e fresca, con una bolla divertente e giocosa, che ci dona un corpo medio con una consistenza setosa. È accompagnato da una nota

leggermente astringente. Finale molto rinfrescante con retrogusto medio.