ACQUISTATO IL .....

Cava Brut Nature 2022 2022

Piacevolmente agrumato



Se siamo alla ricerca di uno spumante metodo classico ma piacevolmente fresco e beverino, questa potrebbe essere la bottiglia giusta da scegliere. Si tratta di un Cava spagnolo, prodotto da la cantina di Maria Rigol Ordi. Nuova generazione di vignaioli catalani, Ordi coltiva i suoi vigneti in regime biologico. Questo Cava Brut Nature Ecologico, in particolare, nasce da Xarel-lo per il 45%, Macabeo e Parellada, dopo un periodo di affinamento di 15 mesi sui lieviti. Colore pallido, con una bolla divertente e giocosa, questo Cava gioca tutto sulla verticalità. Si tratta, infatti, di uno spumante piacevolmente agrumato, con richiami immediati di frutta fresca, pera, albicocca e pesca. Con il passare dei minuti, e con l'ossigenazione, acquista più intensità e fanno la loro comparsa anche note più dolci che richiamano la frutta tropicale, come ananas e mango. In bocca, stessa sensazione di verticalità, con note erbacee e qualche accenno di lievito. Il finale, poi, è molto rinfrescante e non eccessivamente persistente. E' un'ottima alternativa, per chi non vuole limitarsi al bere "made in Italy". Ottimo come aperitivo, grazie al suo dosaggio minimo, sa tranquillamente anche accompagnare piatti di pesce o carni bianche.

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 Est

Allevamento
Densità imp.

Il 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.

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