



ACQUISTATO IL

"Remogut" Cava Brut Reserva



Svinando

Omaggio al "remuage"

Una bollicina caratterizzata da una grande personalità. Uno spumante spagnolo che proviene dalla regione del Penedès, terra rinomata per la produzione di Cava. Stiamo parlando di Remogut Brut Reserva, proposto qui da Nueve Uvas, in collaborazione con l'iconica casa Mestres di Sant Sadurn d'Anoia. Nasce da uve che provengono da vigneti che godono di un clima mediterraneo temperato con influenze marittime. Remogut Brut Reserva rende omaggio al "remuage", l'antica tecnica di manipolazione delle bottiglie che permette una perfetta chiarificazione dei Metodo Classico al termine del lungo periodo di affinamento in contatto con i lieviti. Questa pratica, eseguita con dedizione e cura dagli Chef de Cave di Mestres, contribuisce a conferire al Cava eleganza e raffinatezza. Le uve vengono vendemmiate manualmente e sottoposte a una pressatura soffice per estrarre il solo mosto fiore. La prima fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio inossidabile, preservando la freschezza e gli aromi varietali. Segue la rifermentazione in bottiglia, seguita dalla fase di affinamento sui lieviti che si protrae per un periodo minimo di 24 mesi. Nel calice Remogut Brut Reserva si presenta di un colore giallo dorato tenue, impreziosito da riflessi verdognoli. Al naso si scopre un bouquet complesso e raffinato, con note di frutta bianca, come pesca e pera e agrumi, come il pompelmo. Poi richiami netti di pasticceria e lieviti. In bocca conquista con la sua freschezza, la struttura morbida e cremosa e i sapori fruttati e minerali. Il finale è lungo e persistente, e lascia una piacevole sensazione di freschezza e raffinatezza. Ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti a base di pesce o salumi, primi leggeri e secondi a base di carni bianche.

Nueve Uvas non è solo un'azienda vinicola, ma un vero e proprio viaggio attraverso il territorio, le varietà e le persone che rendono unico il mondo del vino spagnolo. I vini, audaci, freschi e pieni di energia, sono il riflesso delle varietà da cui nascono, pensati per essere goduti in buona compagnia. Nel ricco portafoglio aziendale, ben cinque Denominazioni di Origine, ognuna con la sua storia e il suo carattere distintivo. Dalla Rioja Baja, con i suoi terreni argillosi e calcarei, alla Ribera del Duero, nota per i suoi altipiani e il clima continentale, fino alle verdi colline delle Rías Baixas, alla storica regione del Ribeiro e ai suggestivi pendii della Ribeira Sacra. Ma Nueve Uvas non sarebbe la realtà che è oggi senza le famiglie di viticoltori che con passione e dedizione lavorano le loro vigne. Queste

famiglie, veri appassionati del vino, condividono con l'azienda l'obiettivo di creare vini autentici e semplici. Vini facili da capire e da apprezzare, pronti a essere condivisi e goduti in ogni occasione.

- La Vigna**
- Terreno** sabbiosi e alluvionali
- Esposizione**
- Allevamento**
- Densità imp.**
- Il Vino**
- Tipologia** Vino spumante brut
- Provenienza** Penedes
- Uve** Xarel-lo 40%, Macabeu 30%, Parellada 30%
- Gradazione** 12% vol
- Temp. Servizio** 10 gradi
- Quando Berlo** entro 3-5 anni
- Abbinamento** Aperitivo
- Vinificazione** Raccolta manuale in cassette da 20 Kg. Metodo tradizionale. Usiamo due tappi per ogni bottiglia. La prima fermentazione per ottenere il vino base avviene a temperatura controllata di 14-15 °C. La rifermentazione in bottiglia avviene con il primo tappo di sughero, in posizione orizzontale su pupitre e affina per 24 mesi nella bottiglia sui lieviti. Infine, dopo la sboccatura manuale bottiglia per bottiglia mettiamo il secondo tappo di sughero. La data di sboccatura è sempre stampata sull'etichetta.
- Sensazioni** Colore giallo dorato tenue con riflessi verdognoli. Perlage fine, continuo e lento. Aromi primari di frutta bianca (pesca, pera) e agrumi (pompelmo) un finale cremoso con sentori di fine pasticceria. Al palato è fresco, con una carbonica molto ben integrata, untuosa, lunga e vivace.

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