



ACQUISTATO IL

Rimat El Cim del Turo' Brut



Svinando®

Metodo classico piacevolmente immediato

Piace questo Rimat El Cim del Turò Brut, divertente Cava proposto da Bodega Rimat. Piace per la sua natura tradizionale, essendo elaborato a partire da uve Chardonnay e Pinot Noir, quindi da un taglio non comune per uno spumante spagnolo, e piace a chi è attento all'ambiente e alla sostenibilità, dato che si tratta di un vino certificato biologico. Prodotto con il Metodo classico, questo vino resta in contatto con i suoi lieviti per la maturazione in bottiglia per un periodo di non meno di 18 mesi. Ne deriva uno spumante fresco e immediato, buono da subito e capace di valorizzare un menù a base di pesce, con piatti semplici e non troppo intensi. Ottimo con un antipasto a base di crudi di pesce, per esempio, ma sta benissimo anche accanto a un buono spaghetino allo scoglio. La versatilità non gli manca di sicuro. Il colore è brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si scoprono aromi vivaci di agrumi, mela verde e albicocca. In bocca ritornano le note rinfrescanti di agrumi, mela verde e melone dolce. La sua texture cremosa e l'acidità spiccata lo rendono ben equilibrato e garantiscono un finale lungo e persistente.

La storia di bodega Rimat inizia nel 1914 quando, Don Manuel Raventós i Domenech, proprietario del gruppo vitivinicolo Codorníu Raventós, acquistò una tenuta di oltre 3.200 ettari, tanto vasta quanto arida. Siamo a Lleida, in Catalogna. Per prima cosa venne costruita una imponente rete di canali per portare l'acqua dai Pirenei alla tenuta. Un'imponente opera ingegneristica che permise di trasformare una landa arida in una fertile azienda agricola che può contare, attualmente, su oltre 2mila ettari vitati, divisi in una miriade di piccoli appezzamenti. Da ognuno di essi vengono prodotte le uve usate per la produzione dei buoni vini della bodega. In campagna vengono rispettati dei rigidi protocolli di sostenibilità ambientale. In cantina la tecnologia contribuisce alla trasformazione delle uve, senza stravolgerne la natura. Il risultato è una vasta gamma di vini e spumanti di altissima qualità, in larga parte prodotti a partire dai buoni vitigni autoctoni della regione.

La Vigna

Terreno 0

Esposizione Nord

Allevamento 0

Densità imp. 0

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Brut DOC

Provenienza Spagna

Uve 70% Chardonnay , 30% Pinot Noir

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione Le bottiglie rimangono nelle cavas a contatto con i lieviti per un minimo di 18 mesi.

Sensazioni Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si scoprono aromi vivaci di agrumi, mela verde e albicocca, in aggiunta alle note cremose. Al palato si evidenziano le note rinfrescanti di agrumi, mela verde e melone verde dolce. La struttura cremosa e l'acidità limpida contribuiscono ad un finale lungo e persistente.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821