



ACQUISTATO IL

"Cavarnicola" Cava Brut Nature Organic

Super easy e super secco



Svinando®

L'etichetta di questo piacevolissimo Cava non passa certo inosservata. Appartiene alla linea Cavarnicola di Cofama, ispirata, come è facile intuire, agli antichi uomini delle caverne. Anche la capsula che ricopre il tappo a fungo, particolare che apprezzeranno soprattutto i più stilosi, è maculata e ricorda le pelli utilizzate dai primitivi per coprirsi. Insomma, un packaging di quelli che si fanno notare. Ma, e questa è la cosa più importante, si tratta anche di un vino di ottima fattura. Cavarnicola Brut Nature è un prodotto Biologico certificato, perfetto per accompagnare aperitivi, pranzi o cene tra amici, scoprendo una denominazione, quella dei Cava, e dei vitigni, Xarel-lo, Macabeo e Parellada, che non appartengono propriamente alla nostra tradizione ma che permettono di elaborare bollicine estremamente piacevoli. Metodo classico "super easy e super secco", da provare. Senza esitazioni!

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 Spumante Brut

Provenienza Spagna

Uve Xarel-lo 40% Macabeo 35% Parellada 25%

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione 12 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Sensazioni Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori di frutti maturi, delicate note floreali e cenni di pane fresco. Al palato si rivela fresco, di buona complessità e lungo nel retrogusto