ACQUISTATO IL .....

Cava "Mil-Leni" Reserva Brut Nature 2017 2017



Modernità ed eleganza

Maria Rigol Ordi è specializzata nella produzione di ottimi spumanti Cava biologici. Tutte bollicine super secche, con dosaggi bassissimi, quando non addirittura nulli (come in questo caso) e rispettosi della tradizione. Il Cava "Mil·Lenni" Reserva Brut Nature, nasce dalla lavorazione della classica triade di uve tipiche della regione, Xarel-lo, Macabeo e Parellada, a cui si aggiunge una piccola percentuale di Chardonnay. La particolarità di questo metodo classico consiste nel fatto che in maturazione le bottiglie non sono tappate con il classico tappo a corona ma con un tappo in sughero. Questo limitato contatto tra vino e legno, prolungato per oltre due anni (anche se spesso si arriva anche a 36 mesi), dona al vino una maggiore complessità e una piacevolezza unica nel suo genere. Giallo pallido con riflessi verdognoli, al naso rivela un bouquet elegante e fine, con richiami nettissimi di mela Golden e pesca. Poi agrumi, scorza di lime e il tipico richiamo ai prodotti da forno, come il biscotto, e il burro. In bocca è fresco, con bolle cremose e fini. Buona l'acidità e il finale secco. Modernità ed eleganza per una bollicina piacevolmente gastronomica. Ottima con crudi di pesce e crostacei, in tavola ha stoffa a sufficienza per reggere anche il confronto con piatti saporiti a base di 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	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Spagna
Uve	Xarel-lo 45% Macabeo 30% Parellada 10% Chardonnay 15%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	da subito
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Da 24 a 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Sensazioni	Giallo pallido con riflessi verdognoli. Eleganza e finezza. Mela Golden e pesca. Agrumi freschi come scorza di lime. Appaiono anche note da forno come pangrattato e burro. Fiori bianchi e finocchio. Sullo sfondo, toni molto fini di mandorle tostate. Entrata fresca, buon volume in bocca, bolle cremose e fini. Buona acidità e finale secco. Nel retrogusto troviamo frutta bianca matura e sentori di frutta secca. Coupage tradizionale con un tocco di modernità ed eleganza.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821