



Cava DO Brut

Pupitre, Cellers de l'Arboç

La leggerezza dell'essere

Descrizione:

Il Cava Pupitre deve il suo nome a uno degli strumenti più caratteristici della produzione tradizionale dello spumante: il pupitre, ovvero il tavolo di rotazione in cui, durante la maturazione, le bottiglie vengono ruotate gradualmente e raddrizzate affinché il lievito si depositi nel collo della bottiglia. Un bellissimo omaggio all'arte artigianale tradizionale che sta alla base di questo Cava. Per il Brut vengono combinati i vitigni tradizionali Xarel·lo, Macabeo e Parellada. La seconda fermentazione avviene secondo il metodo tradizionale in bottiglia, dove il Cava matura poi a contatto con i lieviti. Grazie a questo complesso processo di affinamento, gli aromi fruttati si uniscono a un perlage delicato e a una piacevole freschezza, dando vita a uno spumante equilibrato e semplice, con un eccezionale rapporto qualità-prezzo.

Profilo aromatico:

Colore giallo chiaro, con fine perlescenza. Naso fresco di fiori di sambuco, supportato da sentori di mela golden, fiori di pera e un accenno di miele d'acacia. Al palato, una piacevole mousse con aromi di agrumi, seguiti da citronella e sambuco; ricorda un Sauvignon Blanc; rinfrescante gioco di acidità fino al finale molto fruttato. Un Cava che rende ogni giorno una festa, la nobiltà della fermentazione in bottiglia a un prezzo imbattibile.

Abbinamenti:

Gustate questo vino con tapas, crocchette, frittelle e calamari. Lo consigliamo anche con biscotti da aperitivo, noci salate e tartine.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Cellers de l'Arboç

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 11.5%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 40% Xarel·lo, 40% Macabeo, 20% Parellada

Numero articolo: 04950--

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Cava DO Brut

Pupitre
Cellers de l'Arboç

Paese di origine: Spagna

Valutazioni: Score 17/20

Uva: 40% Xarello, 40% Macabeo, 20% Parellada

Maturità di degustazione: da bere

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 11.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.