

## Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Un eccezionale cava biologico d'annata

**Descrizione:**

Nella loro piccola azienda agricola biologica, i fratelli Ricard ed Ernest Martinez producono il Cava secondo il metodo tradizionale, con uve provenienti esclusivamente dai loro vigneti. La Reserva viene agitata e sboccata a mano dopo 50 mesi, mentre il Cava DO richiede solo 12 mesi di affinamento in bottiglia.

**Profilo aromatico:**

Giallo dorato cristallino, saturo di bollicine finissime. Torta al limone, scorza d'arancia e gelatina di mele cotogne al naso, opulento e irresistibile, con note di pane alla frutta tostato, brioche imburata e mandorle tostate salate. L'attacco è sontuoso e ammaliante, caratterizzato da una spuma tenera. Lussuosi aromi di agrumi, con un accenno di croissant alla vaniglia, il tutto avvolto da una delicata effervescenza e da una discreta acidità per freschezza ed equilibrio. Il finale è incredibilmente lungo e tenero. Un piacere fenomenale al palato, completato da una bella nota di lievito che riflette il lungo affinamento in bottiglia.

**Ideale con:**

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

**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

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 11.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero articolo:** 1077919



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Gilbert & Gaillard 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Vol. alcolici:</b>	11.5%
<b>Servier:</b>	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.