

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Un eccezionale cava biologico d'annata

Beschreibung:

Nella loro piccola azienda, i fratelli Ricard ed Ernest Martinez producono cavas con il metodo tradizionale e solo con uve provenienti dai loro vigneti. La Reserva viene agitata a mano e sboccata a mano dopo 50 mesi. Il Cava DO viene affinato in bottiglia per soli 12 mesi.

Degustationsnotiz:

Giallo dorato saturo, cristallino, con bollicine finissime. Torta al limone, scorza d'arancia e gelatina di mele cotogne al naso, ricco e goloso, con note di pane alla frutta tostato, brioche imburrrata e mandorle salate tostate. La mousse è piena di finezza nell'attacco sontuoso, con deliziosi aromi di agrumi e una nota di croissant alla vaniglia. Una discreta acidità gli conferisce freschezza ed equilibrio. Il finale è tenero e incredibilmente lungo. Un piacere fenomenale, completato da un'elegante nota di lievito che rivela la lunga maturazione in bottiglia.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

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: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1077917



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Spagna |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Da bere: | da subito fino al 2031 |
| Weinbau: | Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006 |
| Vol. alcolici: | 11.5% |
| Servier: | 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. |