

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Un eccezionale cava biologico d'annata

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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

Allevamento: 66 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 11.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1077918



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Spagna |
| Valutazioni: | Guía Peñín 93/100, Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Da bere: | da subito fino al 2032 |
| Weinbau: | Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006 |
| Allevamento: | 66 Mesi in barrique |
| 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. |