



2017 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Un eccezionale cava biologico d'annata

Descrizione del vino:

Nella loro piccola azienda, i fratelli Ricard ed Ernest Martinez producono cava 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.

Nota di degustazione:

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 imburata 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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	ES
Regione:	Cava
Produttore:	Rimarts
Valutazioni:	Score 19/20
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1077917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi