2017 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Un eccezionale cava biologico d'annata

Descrizione del vino:
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.
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 imburrata 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:	Spagna
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

Origine:	Spagna
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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch