ACQUISTATO IL .....

"Onaya de Don Cristo" Cava Brut

Semplicemente indimenticabile

Il livello qualitativo raggiunto dai produttori spagnoli in questi anni è sotto gli occhi di tutti. Grazie a un clima e a un ambiente unico nel suo genere, la penisola iberica è, insieme all'Italia e ovviamente alla Francia, la nazione che vanta il patrimonio ampelografico più ricco al mondo. Centinaia di varietà tipiche della Spagna che vengono usate per produrre vini rossi, fortificati ma anche favolosi spumanti. Come questo Onaya De Don Cristo, un Cava, come si definiscono le bollicine iberiche, elaborato da uve di Macabeo, Xarello e Parellada. Spumante metodo classico, proposto qui in versione Brut, dunque piacevolmente secco ma non estremo. Vinificazione in acciaio inox per la base spumante che poi viene elaborata in bottiglia per un periodo di circa un anno, raggiungendo una buona complessità, senza per questo perdere in immediatezza e facilità di beva. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo dorato, con un perlage fine e persistente che dà vita a una schiuma morbida e compatta. Al naso presenta un bouquet fresco e fragrante, con note di agrumi, frutta a polpa bianca e un sottile ma inconfondibile ricordo di lieviti. In bocca, invece, risulta subito piacevole e delicato. La perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza, rende questo interessante spumante spagnolo il perfetto compagno di aperitivi e piatti semplici a base di pesce. Per un abbinamento del territorio, il consiglio è quello di provarlo con una classica aragosta alla catalana, con pomodorini freschi, cipolla e limone. Semplicemente indimenticabile!

Si chiama Lili Wine ed è un moderno gruppo con base a San Sebastian, in Spagna, specializzato nella produzione di vini. Philipp Ott, uno dei fondatori dell'azienda, ha una solida formazione come enologo ed esperto in marketing del vino. Con il suo team è sempre in movimento nelle principali regioni vinicole spagnole, alla costantemente ricerca di nuovi prodotti e di partner in grado di garantire qualità e quantità a lungo termine. Quindi, grazie alla sua profonda padronanza del processo di trasformazione, partecipa attivamente con i suoi partner per garantire il mantenimento degli alti standard di produzione che l'azienda si è imposta. Ma l'esperienza di Lili Wine prosegue anche fuori dalla cantina, sul mercato. Qui Lili Wine sa come individuare le esigenze e le tendenze dei consumatori di domani, con un obiettivo chiaro: creare vini e marchi con la giusta immagine e, soprattutto, il miglior rapporto qualità prezzo possibile. Obiettivo raggiunto!

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Nord
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Spagna
Uve	Macabeo, Xarello e Parellada
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Vinificazione in acciaio inox e successiva spumantizzazione con metodo classico, durante la quale il vino viene fatto riposare in bottiglia per 12 mesi
Sensazioni	Spumante dal colore giallo dorato,presenta un bouquet fresco e fragrante, bollicine numerose, fini e persistenti. Sul palato è fine, con note di fiori e frutti tropicali.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821