ACQUISTATO IL .....

Cava Raimat Brut Nature

La bollicina piacevolmente secca

L'indicazione Brut Nature che si trova sull'etichetta di questo vino ci fa pensare immediatamente a un vino decisamente secco, senza quella punta di zucchero usate per smorzare le spigolosità e rendere il vino più piacione e facile. Ma allo stesso tempo ci fa pensare a un prodotto perfetto per essere messo in tavola per accompagnare non solo il classico menù a base di pesce ma anche qualche piatto a base di carne bianca. E in effetti questo Cava Raimat Brut Nature, da Chardonnay in larga maggioranza e una percentuale attorno al 30% di uve Xarel-Lo, è proprio così. Un bel calice da offrire tranquillamente a tutto pasto. Elaborato con il Metodo classico e un affinamento sui lieviti di 18 mesi, questo spumante si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino, con una effervescenza evidente fatta di bollicine sottili che salgono velocemente verso la superficie del vino. Al naso spiccano gli aromi di pesca, frutta matura e agrumi. In bocca, grazie anche all'alta percentuale di Chardonnay presente nella cuvée di base, si scopre un vino dotato di una bella cremosità. Ritornano le note di frutta fresca e agrumi, ben integrate tra loro e ben sostenute da una punta di acidità rinfrescante.

La storia di bodega Raimat inizia nel 1914 quando, Don Manuel Raventós i Domenech, proprietario del gruppo vitivinicolo Codorníu Raventós, acquistò una tenuta di oltre 3.200 ettari, tanto vasta quanto arida. Siamo a Lleida, in Catalogna. Per prima cosa venne costruita una imponente rete di canali per portare l'acqua dai Pirenei alla tenuta. Un'imponente opera ingegneristica che permise di trasformare una landa arida in una fertile azienda agricola che può contare, attualmente, su oltre 2mila ettari vitati, divisi in una miriade di piccoli appezzamenti. Da ognuno di essi vengono prodotte le uve usate per la produzione dei buoni vini della bodega. In campagna vengono rispettati dei rigidi protocolli di sostenibilità ambientale. In cantina la tecnologia contribuisce alla trasformazione delle uve, senza stravolgerne la natura. Il risultato è una vasta gamma di vini e spumanti di altissima qualità, in larga parte prodotti a partire dai buoni vitigni autoctoni della regione.

La Vigna

Terreno	0
Esposizione	Nord
Allevamento	0
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Nature / Pas Dosè
Provenienza	Spagna
Uve	70% Chardonnay, 30% Xarel-Lo
Gradazione	11.50% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Le bottiglie rimangono nelle cavas a contatto con i lieviti per un minimo di 18 mesi.
Sensazioni	Grande limpidezza di aromi: pesca, frutta matura di primavera e agrumi. Grazie alla corretta percentuale di Chardonnay, le fini bollicine si mantengono nel calice, creando in questo modo una morbida schiuma bianca molto caratteristica. Le sfumature sono dorate.

© 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