ACQUISTATO IL .....

"Cavarnicola" Cava Brut Organic

Ispirato ai “cavarnicoli”, gli antichi uomini del Cava

Nasce da uve Xarel·lo, Macabeo e Parellada in proporzioni quasi identiche. Si tratta, ovviamente, di un Cava DO, denominazione di origine spagnola dedicata esclusivamente agli spumanti, ed è un metodo classico super fresco e piacevole. Ma quello che più colpisce di questo Cavarnìcola Brut proposto da Cofama è senza dubbio il packaging ispirato agli uomini delle caverne, i "cavarnicoli" appunto. Non lasciamoci forviare dal vestito, però. L'etichetta e la capsula sono allegre e "fuori dagli schemi" ma il vino contenuto è degno di nota. Non solo è Biologico certificato ma è anche particolarmente piacevole e ben fatto. Colore giallo paglierino con sfumature verdi, nel bicchiere rivela un ricco perlage, con bollicine fini e persistenti. L'aspetto è particolarmente luminoso e brillante, mentre al naso rivela un delicato bouquet, con note di fiori bianchi e agrumi. In bocca, invece, è piacevolmente elegante e ben equilibrato. Fresco, grazie a una giusta acidità ben integrata, è un vino particolarmente beverino, con un finale di grande piacevolezza e finezza. Ottimo come aperitivo, da accompagnare a tipiche tapas spagnole o a un tradizionale tagliere di affettati e formaggi.

Cofama, fondata nel 2002, è nata con lo scopo di rappresentare, a livello internazionale, diverse aziende del panorama vitivinicolo, potendo contare su un eccellente portafoglio. Dal 2016, però, inizia anche l'avventura come azienda vinicola vera e propria, diversificando le proprie produzioni in diverse denominazioni spagnole, dal Cava alla Catalunya, fino al Penedés. I Cava di Cofama, in particolare, sono spesso prodotti con metodi totalmente naturali. Oggi Cofama è un'azienda solida, guidata da un team preparato e fortemente appassionato, in grado di dar vita a prodotti di altissima qualità, apprezzati dal pubblico e dagli operatori del settore.

La Vigna

Terreno Esposizione	Nord
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Spagna
Uve	Xarel-lo 34% Macabeo 33% Parellada 33%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	10 mesi sui lieviti prima della sboccatura.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Aspetto luminoso e brillante. Al naso è delicato si esprime con sentori di agrumi e note di fiori bianchi. Al palato si rivela elegante, fresco e di grande piacevolezza

© 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