



ACQUISTATO IL

Cava Gran Reserva Brut Nature 2015

2015

Ben 48 mesi sui lieviti



Svinando

Due dati su tutti per qualificare questo interessantissimo Cava proposto da Maria Rigol Ordi. Si tratta di uno spumante Biologico, come molti tra quelli prodotti dalle nuove leve spagnole, ed è un metodo classico di tutto rispetto, ottenuto grazie a un'affinamento sui lieviti di ben 48 mesi prima della sboccatura. Stiamo parlando del Gran Reserva Brut Nature, vino millesimato, la cui cuvée base è composta dalle tre uve tipiche per la tipologia. In questo caso, infatti, la dominante è l'uva Xarel-lo, al 40%, seguita dal Macabeo, 35%, e dalla Parellada per il 25% restante. Spumante di grande piacevolezza, nel calice rivela un perlage fine e persistente che lo rende fresco e immediato. Al naso rivela una grande verticalità, con sensazioni minerali, sentori di nocciole, pesca, albicocca e mela. Poi erbe mediterranee, come rosmarino e timo. Non mancano la tipica crosta di pane e le note di tostato, caffè e note speziate. In bocca è piacevolmente cremoso e raffinato. Buona l'intensità e la struttura. Un vino certamente gastronomico che non deve assolutamente essere relegato al solo momento dell'aperitivo. Sulla tavola accompagna con semplicità, sia piatti a base di pesce che di carne. Ottimo con la classica aragosta alla catalana.

Maria Rigol Ordi e suo figlio Francesc Manobens, all'inizio degli anni '80 iniziarono a produrre Cava. Inizialmente si trattava di un'impresa modesta che si esauriva essenzialmente nella cantina della loro casa, nel villaggio di Sant Sadurní d'Anoia. L'obiettivo, però, al di là dei numeri, fu subito quello di produrre spumante di qualità, facendo rivivere le antiche tradizioni di famiglia. Oggi come allora, i Cava di casa Ordi sono realizzati applicando standard qualitativi elevatissimi, a partire dall'impiego di mosti rigorosamente "fiore", ossia solo il frutto della prima spremitura. Le principali varietà impiegate sono quelle tipiche della tradizione, dunque Macabeu, Xarel-lo e Parellada, ma nel corso degli anni sono anche state approntate nuove sperimentazioni volte alla creazione di Cava monovarietali e di tagli con nuove varietà.

La Vigna

Terreno
Esposizione Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Brut DOC

Provenienza Spagna

Uve Xarel-lo 40% Macabeo 35% Parellada 25%

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da subito

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura

Sensazioni Si distingue per la sua freschezza, purezza e austerità. La sua dimensione tattile si muove tra la fine cremosità e l'eleganza in bocca, ed è incatenata in un delicato equilibrio che si traduce in un millesimo altamente raffinato. Buona intensità e grande espressività. Entrata potente, con una grande struttura che passa attraverso il palato. Bolle fini e sottili che donano una struttura vellutata. Grande freschezza e verticalità, con sensazioni minerali in bocca. Sentori di nocciole e noci, pesca, albicocca e mela. Erbe mediterranee: rosmarino e timo. Crosta di pane tostato, caffè e note speziate

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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