



Villa Conchi Brut Organic

CHF 16.50 | 10 cl = CHF 2.20

Color oro brillante. Al naso aromi di agrumi, cotogna, mela matura e mandorle tostate. Si distinguono inoltre sfumature di brioche e note floreali. Al palato un'acidità fresca, un perlage fine e un aromatico finale persistente.

Produttore	Villa Conchi
Categoria	Cava
Paese	Spagna
Regione	Cava
Classificazione	DO
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	11.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	3 anni
Vitigni	Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	5840202
Adatto a	Pesce, Paella, Piatti leggeri, Aperitivi



Vinificazione

I vitigni da agricoltura biologica vengono vendemmiati di notte per evitare le alte temperature e una fermentazione precoce. Il rapido trasporto in cantina e il raffreddamento a 10 gradi Celsius impediscono alle bucce dell'uva di colorare il mosto. Ogni varietà di uva viene fermentata singolarmente in vasche d'acciaio per poi essere miscelata e imbottigliata. In bottiglia, il vino fermenta per una seconda volta e viene poi lasciato sulle fecce in posizione orizzontale fini per almeno 12 mesi.

