



## Raventós i Blanc Blanc de Blancs Extra Brut 2021

CHF 22.50 | 10 cl = CHF 3.00

Giallo pallido con riflessi verdognoli. Al naso, vibranti note minerali di agrumi e frutti di bosco e fiori succosi, con accenti di finocchio e zenzero che si sviluppano man mano che il vino si espande. Al palato è molto concentrato e vibrante, con intensi sapori di limone Meyer, buccia di pera e caprifoglio, sottolineati da una mineralità affumicata. Mostra un'impressionante energia e spinta minerale sul finale, che persiste con potenza.

Produttore	Raventós i Blanc
Categoria	Cava
Paese	Spagna
Regione	Conca del Riu Anoia
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0000 %
Temperatura di degustazione	5° - 6°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Malvasia
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5850311
Adatto a	Pizza, Paella, Frutti di mare



### Vinificazione

Le uve vengono vinificate singolarmente per varietà e appezate in vasche d'acciaio. Dopo l'assemblaggio, si svolge una fermentazione in bottiglia di 18 mesi in posizione orizzontale. La data del "dégorgement" (rimozione delle fecce fini) è stampata individualmente su ogni bottiglia.





## Terroir

Le uve provengono dal vigneto Vinya del Llac, piantato oltre 40 anni fa. Tutte le uve provengono da coltivazioni biologiche controllate.

## Storia

La famiglia Raventós coltiva uva dal 1497, il che la rende la più lunga storia di viticoltura a conduzione familiare documentata. Un antenato dell'attuale proprietario, Pepe Raventós, è stato anche il primo a spremere vini spumanti nel Penedès, seguendo l'esempio dello Champagne, inventando così il Cava. La decisione di Pepe di abbandonare la DO Cava nel 2012 è quindi ancora più degna di nota, poiché i regolamenti di questa denominazione d'origine si stavano annacquando sempre di più e non erano più compatibili con le sue aspettative di alta qualità. La famiglia Raventós è quindi profondamente radicata nella tradizione da un lato e sempre un passo avanti ai tempi dall'altro.

