Raventós i Blanc De la Finca 2015

CHF 29.50 | 10 cl = CHF 3.93

Giallo pallido con sfumature dorate, sprigiona al naso una freschezza molto giovane con aromi di agrumi, erbe fini e note di brioche dalla delicata cremosità. Al palato è sottile, fresco ed equilibrato. Il perlage è fine ed elegante.

Produttore	Raventós i Blanc
Categoria	Cava
Paese	Spagna
Regione	Conca del Riu Anoia
Classificazione	DO
Annata	2015
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Xarel-lo, Macabeo, Parellada
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	320381
Adatto a	Funghi, Paella, Pizza
Valutazioni	Wine Spectator 91/100 Vinous 94/100

Vinificazione

Il vino di base viene vinificato in vasche d'acciaio. All'assemblaggio segue una fermentazione in bottiglia di almeno 30 mesi in posizione orizzontale. La data della sboccatura o «dégorgement» è stampata su ogni singola bottiglia.

Terroir

Le uve del Raventós i Blanc provengono dal vigneto "Vinya dels Fòssils". Il nome deriva dall'alta percentuale di fossili di origine marina presenti in questo terreno. Questo terreno speciale conferisce al vino una salinità unica.

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.