



## Raventós i Blanc De Nit Rosado Extra Brut 2022

CHF 25.50 | 10 cl = CHF 3.40

Di un tenue color rosa salmone. Delicato al naso, con un tocco di frutti rossi e brioche. Al palato è elegante e fresco. Il corpo eccezionale e i tannini sottili, così come l'accattivante colore, provengono dal Monastrell.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Produttore                  | Raventós i Blanc                         |
| Categoria                   | Cava                                     |
| Paese                       | Spagna                                   |
| Regione                     | Conca del Riu Anoia                      |
| Classificazione             | DO                                       |
| Annata                      | 2022                                     |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                                    |
| Gradazione alcolica         | 12.0 %                                   |
| Temperatura di degustazione | 5° - 6°                                  |
| Invecchiamento              | fino a 2030                              |
| Vitigni                     | Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Monastrell |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                         |
| Ulteriori informazioni      | Biologico                                |
| Numero articolo             | 5852222                                  |
| Adatto a                    | Aperitivi, Carne affumicata, Pesce       |
| Valutazioni                 | Wine Spectator 90/100                    |



### Vinificazione

Il vino di base viene vinificato in vasche d'acciaio. All'assemblaggio segue una fermentazione in bottiglia di almeno 18 mesi in posizione orizzontale. La data della sboccatura o «dégorgement» è stampata su ogni singola bottiglia.

### Terroir

Le uve provengono dalle parcelle di Barbera, Plana e Viader e crescono su terreni profondi, argillosi e limosi.

