



Raventós i Blanc Manuel Raventós Negra Brut Nature 2017

CHF 87.00 | 10 cl = CHF 11.60

Un riferimento per lo spumante della Spagna e di tutto il mondo. Aromi complessi di agrumi, pane grigliato e fiori bianchi, al palato è opulento con una struttura morbida. Tuttavia, l'acidità croccante mantiene questo vino in perfetto equilibrio. Un piacere da bere di altissima raffinatezza.

Produttore	Raventós i Blanc
Categoria	Cava
Paese	Spagna
Regione	Conca del Riu Anoia
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Xarel-lo, Parellada
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5852017
Adatto a	Pesce di mare, Sushi, Risotto



Vinificazione

I diversi lotti e vitigni sono fermentati separatamente in vasche d'acciaio. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato e matura sulle fecce fini per 6 anni. Non subisce alcun dosaggio o «dosage» ed è quindi naturalmente secco.

Terroir

I vigneti sono coltivati secondo le linee guida del biologico controllato e la famiglia Raventós segue gli insegnamenti della biodinamica. I vigneti sono piantati con vegetazione che favorisce la biodiversità e la fertilità del suolo e sono concimati con il letame degli animali della propria fattoria.

Storia





Il Manuel Raventós Negra è la selezione personale di Manuel Raventós e viene prodotto solo nelle annate migliori. A questo scopo, i preferiti in assoluto del patron vengono selezionati e assemblati tra tutti i vini di base.

