



Raventós i Blanc Blanc de Blancs Extra Brut 2023

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	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	5° - 6°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Malvasia
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5850323
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.

