



Raventós i Blanc De Nit Rosado Extra Brut 2023

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	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	5° - 6°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Monastrell
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5852223
Adatto a	Aperitivi, Carne affumicata, Pesce



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.

