



## Raventós i Blanc Manuel Raventós Negra Brut Nature 2017

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<br>bottiglia  | 75 cl                         |
| Gradazione alcolica            | 12.5 %                        |
| Temperatura di<br>degustazione | 8° - 10°                      |
| Invecchiamento                 | fino a 2032                   |
| Vitigni                        | Xarel-lo, Parellada           |
| Informazioni sulle<br>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.

