

Анна Блан де Блан Кава Брут

Anna Blanc de Blancs Cava Brut

DESDE 1551
CODORNÍU

Произход

Държава	Испания
Винен регион	Каталуня, D.O. Кава
Винарна	Кодорню

Технически данни

Сортов състав	Шардоне, Парейда, Ксарело, Макабео
Вид	Пенливо бяло вино, Брут
Разфасовки	200 мл, 375 мл, 750 мл + подаръчен комплект
Затваряне	Технически корк

Винификация

Към мъстта се добавят селектирани грозди и ферментацията е при температура 15-17°C. Следва блендиране и полученото вино се бутлира заедно със смес от захарен сироп и дрожди (liqueur de tirage). Бутилките се съхраняват в подземни пещери при постоянна температура от 17°C, където настъпва втората ферментация, последвана от период на отлежаване в контакт с фините утайки. Следват минимум 15 месеца въртене на бутилките за улесняване на утаяването и последващото отстраняване на утайката. Финално се добавя захарен сироп (liqueur d'expédition). Остатъчна захар: 11 g/l.

Отлежаване	15 месеца в контакт с фините утайки в бутилката.
------------	--

Описание

Накратко	Анна Блан де Блан е испанска пенлива класика, идеален аккомпанимент за средиземноморска кухня.
----------	--

Дегустационни бележки

Искрящ сламеножълт цвят със зелени отблясъци. Фини, устойчиви перли. На нос: цитрусови и тропически плодови нотки, заедно с вторични аромати от отлежаването (препечен хляб, бриош). Вкусът е кремообразен и тялото е заоблено. Дълъг и елегантен, свеж финал.

Съчетание с храна

Истинска гурме кава – отлична с пълното менюто – от началото до края: предястия, ситирани зеленчуци, риба, морски дарове, меса на скара, десерти и много ястия. Сервирайте охладена между 5-8°C.

Бележки

