

# MASIA SALAT BRUT NATURE

*D.O. Cava*

Le vigne sono coltivate solo in modo naturale, senza erbicidi, insetticidi o qualsiasi altro elemento chimico.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bolla fine, persistente e ben strutturata.

Profumo molto espressivo di aromi primari, con sentori di frutta bianca (mela verde, pera) insieme a frutta secca (noci), agrumi e pane appena sfornato.

Ricordi di erbe aromatiche mediterranee.

Al palato è morbido, delicato e con un finale molto equilibrato e piacevole.

Acidità molto bassa, così come una freschezza molto evidente.

Ha un retrogusto lungo, complesso e leggero con alcune sfumature di lieviti naturali.



## REGIONE VINICOLA

Torrelles de Foix, Penedes

## ANNATA

ND



## VARIETÀ

Xarel-lo 40% Macabeo 35% Parellada 25%

## INFORMAZIONI TECNICHE

14 mesi sui lieviti



## ANALISI TECNICA

Vol: 11,5% • Ph: 3,0  
Zuccheri: 0,5 g/L • Acidità totale: 5,4 g/L

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°



VEGAN

# BIO

