



**CANTINA  
DELLA  
VOLTA**



## **IL MATTAGLIO” BLANC DE BLANCS**

### **Denominazione**

Vino Spumante di Qualità - Brut  
Metodo Classico Vendemmia 2010

### **Varietà delle uve**

Vinificazione in purezza di uve Chardonnay

### **Epoca di vendemmia**

Prima settimana di Settembre

### **Metodo di vinificazione**

Il Blanc de Blancs si ottiene dalla pressatura soffice delle migliori uve di Chardonnay del nostro vigneto collinare di Riccò, raccolte rigorosamente a mano, in cassette. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto e l'arrivo in cantina. Solo il mosto fiore, con maggior contenuto di acidità e mineralità, viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla raccolta avviene la spumantizzazione secondo il tradizionale metodo classico della fermentazione sui lieviti, in bottiglia, a temperatura costante. Le bottiglie rimangono in affinamento per 46 mesi affinché il vino possa esprimere tutta la sua capacità evolutiva. Segue poi il dégorgement e l'aggiunta della liqueur d'expédition.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso, complesso con note aromatiche mature. Si riconoscono profumi floreali primaverili nella loro massima espressione. Evidenti note di fiori bianchi, supportate da fresche fragranze di mela verde. Sapore: l'attacco risulta franco, elegante e complesso. Piacevoli sentori di lime sollecitano delicatamente le papille.

Il finale piacevole e persistente si distingue con espressioni citrine e minerali in costante evoluzione.

Gradazione: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8 °- 10° C

### **Formati disponibili**

Bottiglia da **750 ml** in scatola singola o da 6

Bottiglia da **1500 ml** in scatola singola o da 3

