



**CANTINA  
DELLA  
VOLTA**



**“IL MATTAGLIO”  
BLANC DE NOIRS**

**Denominazione**

Vino Spumante di Qualità - Brut  
Metodo Classico Vendemmia 2010

**Varietà delle uve**

Vinificazione in purezza di uve Pinot Nero

**Epoca di vendemmia**

Prima settimana di Settembre

**Metodo di vinificazione**

Il Blanc de Noirs si ottiene dalla pressatura soffice delle migliori uve di Pinot Nero 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 complessità. Segue poi il dégorgeement e l'aggiunta della liqueur d'expédition.

**Caratteristiche organolettiche**

Colore: veste giallo dorata con sfumature ambrate.  
Profumo: al naso imponente ed evoluto. Profumi fruttati con note di pesca gialla e albicocca, unite a fragranze speziate.

Sapore: vino complesso con giusto equilibrio fra vivacità e vinosità. Instaura un clima insolito: giovanile e rinfrescante, completo e maturo, in equilibrio stabile fra i due volti. Finale illuminato dalle percezioni aromatiche emerse, variegato e persistente, con forte personalità.

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

