



**CANTINA  
DELLA  
VOLTA**



## **“LA PRIMA VOLTA”**

**Vino Spumante di Qualità  
Brut Rosato – Dosaggio Zero**

### **Denominazione**

Vino Spumante di Qualità - Brut  
Metodo Classico Vendemmia 2015

### **Varietà delle uve**

Vinificazione in purezza di uve Lambrusco di  
Sorbara

### **Epoca di vendemmia**

Prima settimana di settembre

### **Metodo di vinificazione**

Il Rosé Dosaggio Zero “La Prima Volta” si ottiene dalla pressatura soffice delle migliori uve di lambrusco di Sorbara, 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 maggiore contenuto di acidità e mineralità, viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla raccolta avviene la presa di spuma secondo il tradizionale metodo della fermentazione sui lieviti, in bottiglia, a temperatura costante. Le bottiglie rimangono successivamente in affinamento per un lungo periodo, per consentire al vino di esprimere tutta la sua complessità. Seguono la sboccatura e il rabbocco con il medesimo vino, senza aggiunta di zuccheri.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: veste rosa pallido. Profumo: naso fine con piacevoli note fruttate, unite a fragranze floreali.

Sapore: sin dall'attacco vellutato, morbido e fruttato, la bocca è premiata da gioia, finezza e dolcezza, mentre si va precisando il bouquet olfattivo.

Vino fresco, privo di eccessi, lungo e dissetante. Il finale, netto e distinto, regala superbe 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 da 6

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

