



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



Spumante di Qualità Bianco

Christian Bellei

Metodo Classico

Vendemmia 2012

Gardini Notes "The wine Killers"

Tipologia

Vino spumante di qualità bianco, BRUT

Varietà delle uve

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara coltivate nei terreni alluvionali del fiume Secchia.

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di Settembre

Metodo di vinificazione

È ottenuto dalla vinificazione in bianco delle migliori uve di Sorbara raccolte rigorosamente a mano in cassette di plastica e sottoposte a pressatura soffice rispettando criteri di frazionamento.

Il mosto è sottoposto a chiarifica seguita da fermentazione alcolica primaria e a successivo affinamento a temperatura controllata in tini d'acciaio. Dopo sei mesi, il vino viene addizionato di lieviti selezionati per la presa di spuma e imbottigliato.

Le bottiglie terminano la rifermentazione poste orizzontalmente a temperatura costante di 12°C.

Il periodo di maturazione sui lieviti è di 34 mesi, seguito da *dégorgement* e successiva aggiunta della liqueur d'expédition.

Descrizione

Colore giallo tenue con riflessi verdolini, effervescenza vivace e persistente la cui ultima espressione è una corona fine, ininterrotta e duratura.

Al naso, magistrale ed espressivo, piacevoli sentori floreali alternati a note di frutta (mela). Fin dall'attacco ampio e dinamico, rotondo e vellutato, sposa felicemente gli elementi identificati nella fase olfattiva.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Servire a 8°C

Formati disponibili

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

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

