



**CANTINA  
DELLA  
VOLTA**



## **“Il Mattaglio” BRUT**

### **Metodo Classico S.A.**

SAKURA 2015 – DOUBLE GOLD MEDAL  
(JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS)

### **Tipologia**

Vino spumante bianco

### **Varietà delle uve**

Ottenuto da un uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero (vinificato in bianco) coltivate nel nostro vigneto collinare di Riccò di Serramazzone (Modena), a 650 metri di altitudine sul versante modenese dell'Appennino tosco-emiliano

### **Epoca di vendemmia**

Prima settimana di Settembre

### **Metodo di vinificazione**

È ottenuto dall'attenta vinificazione delle migliori uve raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 Kg. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto e l'arrivo in cantina. Le uve vengono pressate sofficemente e solo il mosto fiore viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva avviene la spumantizzazione secondo il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Dopo un'attesa di almeno sei mesi, viene addizionato di lieviti accuratamente selezionati e imbottigliato. Terminata la rifermentazione, le bottiglie rimangono coricate per più di 24 mesi. Il lungo affinamento sui lieviti esalta le caratteristiche del vino e gli conferisce maggiore complessità

### **Descrizione**

Vino strutturato, pieno, intenso con perlage sottile e ininterrotto. Colore paglierino scarico con sfumature verdognole. Il profilo aromatico è ricco di note citrine con richiami di frutta a polpa gialla. Al palato è fresco, con piacevoli note minerali e beva elegante. Chiusura pulita e buona persistenza.

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

