



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



“Il Mattaglio” DOSAGGIO ZERO Metodo Classico S.A.

Tipologia

Vino spumante di qualità bianco “Nature”

Varietà delle uve

Chardonnay e Pinot Nero (vinificato in bianco).
Uve coltivate nel vigneto collinare di Riccò di Serramazzoni (Modena) a 650 metri di altitudine

Epoca di vendemmia

Prima settimana di Settembre

Metodo di vinificazione

E' ottenuto dall'attenta vinificazione delle migliori uve raccolte a mano in cassette da 15 Kg. I grappoli sono trattati con cura per evitare danneggiamenti durante il trasporto e l'arrivo in cantina. Le uve sono soggette a pressatura soffice e solo il mosto fiore viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo un'attesa di almeno sei mesi, viene addizionato di lieviti selezionati e imbottigliato. Spumantizzato con il metodo classico. Al termine della rifermentazione, le bottiglie rimangono coricate per più di 24 mesi. La lunga maturazione sui lieviti conferisce al vino maggiore struttura e complessità. Segue poi il dègorgement senza aggiunta di liqueur d'expédition, ma con semplice rabbocco del medesimo vino.

Descrizione

Colore giallo paglierino tenue, brillante e luminoso, con venate sfumature verdognole.

Elegante perlage continuo di bollicine molto fini. Note floreali di gradevole intensità all'olfatto con spiccati richiami ai fiori d'acacia. L'attacco in bocca è spontaneamente vivace, sapido e fruttato. Palato fresco e secco con gradevole mineralità e pennellate saline. La chiusura è di gran classe con ottima persistenza. Spumante di piacevolissima “beva”

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 singola o da 3

