



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



“Il Mattaglio” Rosé Metodo Classico S.A.

Tipologia

Vino spumante di qualità rosé, Brut

Varietà delle uve

Ottenuto da un uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero (vinificato in rosato) 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 un minimo 24 mesi. Il lungo affinamento sui lieviti esalta le caratteristiche del vino e gli conferisce maggiore complessità

Descrizione

Veste color rosa salmone, al naso oscilla tra fragranze floreali ed aromi fruttati, netti e freschi (lampone e ciliegia). In bocca l'attacco è spontaneo e morbido, con fragranze di confettura (pesca). Struttura ampia, con equilibrio perfetto tra ricchezza e freschezza.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Servire a 8° C

Formati disponibili

Bottiglia da 750 ml in scatola da 6

