



EVENTI E CULTURA / GOURMET

Gusta&Degusta #acasa: la Cantina della Volta

Dal 2010 passione per il metodo classico

22 maggio 2020



ANDREA RADIC

→ [@ANDREA RADIC](#)



Giuseppe Bellei era un visionario, appassionato del **metodo classico** e grazie alla sua caparbia volontà, pur essendo la sua cantina ubicata nel cuore delle terre del **Lambrusco di Sorbara**, insieme al figlio **Christian**, compie numerose visite a **Epernay**, capitale dello **Champagne**, per studiare l'elaborazione dei vini e poi applicarla alle uve lavorate nella propria cantina a **Bomporto**. Questa grande passione per il metodo classico ha condotto **Christian Bellei** alla nascita della **Cantina della Volta** nel 2010.

L'azienda ha sede nell'edificio originale della **Cantina Bellei**, costruito dal bisnonno di Christian vicino all'argine del Naviglio di Bomporto, nei pressi della **Darsena** settecentesca, luogo in cui le barche dovevano effettuare la "volta" nel loro percorso per riprendere la navigazione verso la città di **Modena**.

Il **Mattaglio Dosaggio Zero** di Cantina della Volta si veste di un colore giallo tenue, con riflessi prevalentemente verdognoli. Presenta un perlage continuo di bollicine fini. Al naso si apre con note floreali, seguite da richiami di fiori bianchi. Al palato risulta fresco, secco e di piacevole mineralità. La chiusa persistente rende questa bollicina di straordinaria importanza.

Da bersi nel primo anno di vita, è perfetto in abbinamento ad aperitivi e antipasti.

Gusta & Degusta #acasa : la Cantina della Vo...

