

IL PESCE IN CANTINA

Lo stile unico dell'azienda vinicola modenese guidata da Christian Bellei

I due volti di Cantina della Volta

Non sempre avere due volti, due facce, comporta una connotazione negativa. A volte, infatti, "dualità" può significare arricchimento, di gusto, di proposte, unite in questo caso da un unico stile, riconoscibile al primo sorso.

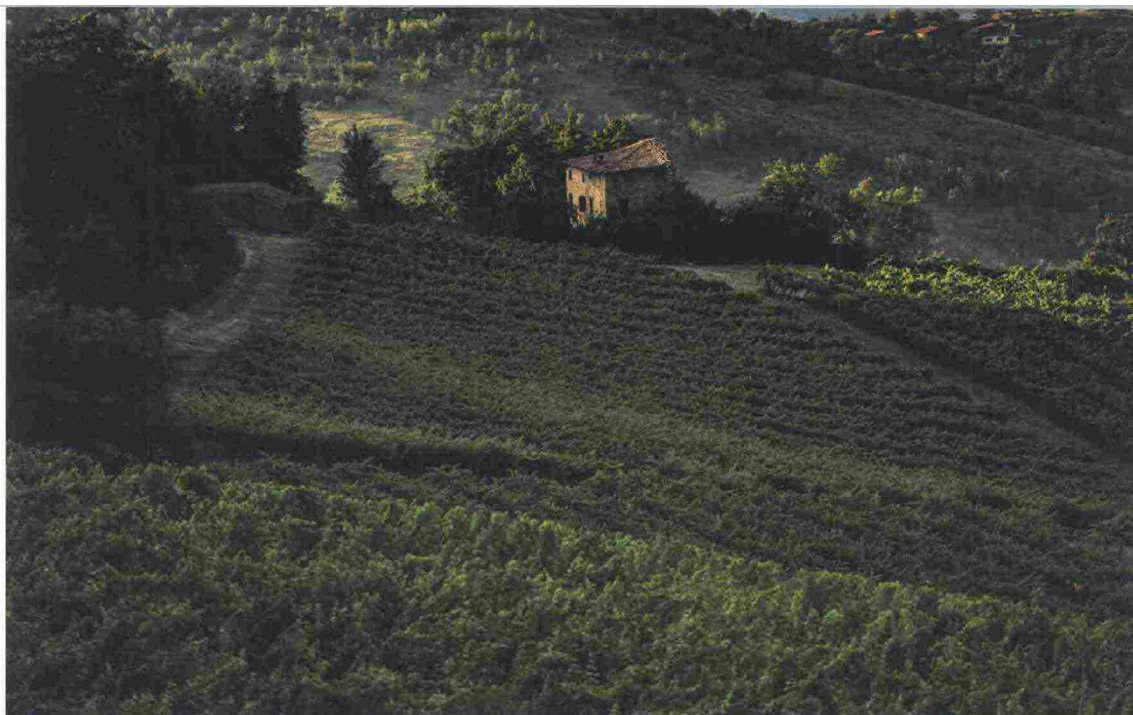
È il caso di *Cantina della Volta* di Bomporto, una delle realtà più interessanti della zona storica del Sorbara, nel Modenese. I "volti" dell'azienda vinicola guidata da **Christian Bellei**, quarta generazione di una famiglia che ha rivoluzionato

il metodo di vinificazione delle uve di questo territorio utilizzando esclusivamente la **rifermentazione in bottiglia**, sono quello **collinare**, con le vigne di Pinot nero e Chardonnay allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica nel borgo di Riccò di Serramazzoni, e quello **pianeggiante**, con le belle vigne di Lambrusco di Sorbara. Una **firma**, quella di Christian Bellei, che si ritrova sia nei Metodi Classici ottenuti con le uve lambrusche, che nei vini prodotti con gli uvaggi collinari:

colori brillanti, bouquet delicati, perlage fine ed elegante.

Lambrusco di Sorbara Rosé e linea Il Mattaglio

La passione di Christian Bellei per il Metodo Classico e la sua ricerca nel campo della spumantizzazione hanno portato *Cantina della Volta* ad affermarsi nel segmento dei vini spumanti di qualità, con approccio pionieristico nella produzione del Lambrusco di Sorbara. La vendemmia 2015 del Lambrusco di Sorbara



In questa pagina:
**il vigneto collinare
a Riccò di Serramazzone
e il pluripremiato
Lambrusco di Sorbara Rosé.**
Nella pagina a fianco:
**Blanc de Blancs 2013
Il Mattaglio.**



Rosé — il più conosciuto ed esportato della Cantina — è certamente il prodotto che in questo 2020 più si è distinto nelle valutazioni delle guide di settore, ottenendo 3 *Bicchieri* per il *Gambero Rosso*; *Vino Top* (vino di eccellenza) per *Slow Wine*; *Medaglia d'Oro* per *Civiltà del Bere*; *Miglior Spumante dell'Emilia-Romagna* per la *Guida AIS - Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare*. Si tratta di una delle declinazioni del Sorbara ottenuta da acini rossi capaci di dar vita ad espressioni e colori che svelano

la potenza e la versatilità di questo straordinario vitigno.

L'energia creativa di Christian Bellei si rivela in egual misura nella linea "*Il Mattaglio*", realizzata con le uve di Pinot nero e Chardonnay allevate a Riccò, ad un'altitudine media di circa 650 metri. Prima di intraprendere l'avventura di Cantina della Volta, Christian e il padre Giuseppe hanno condiviso numerose visite ad Epernay per studiare a fondo l'elaborazione dei vini col metodo *Champenoise*,

trovando poi sulle colline modenesi il *terroir* e il microclima ideali per ottenere l'eccellenza dalle due uve francesi sinonimo di bollicine per antonomasia. Nei vini della linea "*Il Mattaglio*" si realizza esattamente quel connubio perfetto tra vitigni internazionali e terra emiliana che conferisce loro sapori e fragranze inconfondibili. **Due volti, una sola firma, tanti riconoscimenti allo stile dei vini di CdV.**

>> Link: cantinadellavolta.com