



Premiata Salumeria Italiana nr. 6, 2020



Rubrica: **Vino**
(Articolo di pagina 106)

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 Serramazzone, 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 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

Premiata Salumeria Italiana



Anno:
2020

Numero:
Nov/Dic

mostra

Cerca negli articoli di **Premiata Salumeria Italiana**:

Cerca

Euro Genuine Food



L’Annuario di tutti i DOP, IGP, STG europei dal Produttore al Consumatore

