

## Mondo O.N.A.V.



**#Vinodentro**  
arriva in  
Svizzera

## Vale un Assaggio: Il Mattaglio Lambrusco di Sorbara Rosé Doc Brut Metodo Classico



**Cantina della Volta**, punta tutto sul metodo Classico d'eccellenza con un'idea nuova di Lambrusco di Sorbara. Alla radice del progetto di Cantina della Volta, sita nel cuore delle terre del Lambrusco di Sorbara, c'è la regina di Christian Bellei, con la sua forte vocazione spumantistica.

## Eventi O.N.A.V.



**3°#Vinodentro**  
28/2/- 29/4/  
2021 h.20.30



**I docenti del  
corso online  
per Wine  
Connoisseur**



**2°#Vinodentro**  
26/02 -  
21/04/2021  
h.20.30

## #Vinodentro



**I docenti del  
corso online  
per Wine  
Connoisseur  
#Vinodentro**



**I docenti del  
corso online**



Nata nel 2010, la “Cantina della Volta” ha preso vita per merito di un gruppo di amici appassionati di vino, i quali hanno chiesto a Christian Bellei di mettersi alla guida di un nuovo progetto vitivinicolo, incentrato sulla produzione di Spumanti Metodo Classico secondo le regole della rifermentazione in bottiglia.

Appartenente alla quarta generazione consecutivamente attiva nel mondo vitivinicolo, Christian Bellei accetta la sfida.

La smodata passione di Christian per il Metodo Champenoise e la sua attenta e costante ricerca nel campo della spumantizzazione, portano Cantina della Volta ad affermarsi nel segmento dei vini spumanti di qualità, facendosi portatrice di approccio pionieristico nella produzione del lambrusco di Sorbara.

**Il Territorio**

E' quello delle terre modenesi, esattamente a Bomporto di Modena, nel cuore delle terre del Lambrusco di Sorbara. Su una superficie complessiva di 32 ettari, circa 9 ettari sono



**2° Corso per  
MAESTRO  
ASSAGGIATORE  
- SUMAV -  
23/01-  
28/3/2021**



**ONAV  
Cremona:**

per Wine  
Connoisseur  
#Vinodentro



**#VINODENTRO**  
- Corso  
online per  
wine-  
connoisseur



impiantati a vigneto e situati a un'altitudine di circa 650 metri sul livello del mare. Condotte secondo le norme dell'agricoltura biologica, le vigne sfruttano suoli

ricchi di calcare e di argilla, godendo allo stesso tempo di un microclima caratterizzato da forti escursioni termiche giorno/notte, e particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

In cantina, gli spazi sono ospitati in un vecchio edificio del 1920, che è stato sapientemente recuperato durante il recupero strutturale. Facendo ricorso alle più moderne tecnologie enologiche ma allo stesso tempo sempre senza mai surclassare le più radicate tradizioni locali, ogni passaggio produttivo viene portato avanti costantemente nel segno dei più alti standard qualitativi possibili. Uno dei tratti distintivi dell'azienda è la capacità di ideare prodotti sempre innovativi, che esprimano al contempo l'autenticità del territorio dal quale provengono e la tipologia delle uve da cui hanno origine.



**Il Mattaglio Lambrusco di Sorbara Rosé Doc Brut**

**Metodo Classico**

**degustazione  
online con  
l'Az. Le  
Marognole  
22/01 h.20.45**



**ONAV Reggio  
Emilia:  
webinar e  
degustazione  
con l'Azienda  
Agricola  
Cesconi  
20/01 h.21.00**



Vinificazione in purezza di uve di Lambrusco di Sorbara coltivate nei terreni alluvionali del fiume Secchia. Selezione delle migliori uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano in cassette max da 17 Kg. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento

durante il trasporto e l'arrivo in cantina. La pressatura avviene secondo rigorosi criteri di frazionamento. Il mosto viene sottoposto a chiarifica seguita da fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperature controllata. Dopo sei mesi, viene addizionato di lieviti accuratamente selezionati ed imbottigliato. Le bottiglie terminano la rifermentazione poste orizzontalmente a temperatura costante di 12°C. Dopo il remuage e successivo dégorgement si procede con l'aggiunta della liqueur d'expédition.

#### **L'Assaggio**

Eleganti nuance rosa tenue, solcato da una spuma delicata composta di minute bollicine, aprono ad un bouquet ricco di sentori aromatici di lampone e fragoline di bosco insieme con ricordi di profumi di rose antiche e sfumature di melograno. Al palato la nota acida, in armonia, regala un tocco di raffinata sapidità che favorisce un secondo Assaggio!

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Temperatura di servizio: 8°C.

Calice consigliato: calice champenoise

#### **Abbinamento**

Ottimo a tutto pasto, eccelle con i menù di pesce. A partire dalla tartare di tonno e con pesce al forno, arrosto o alla griglia. Da provare con spaghetti ai ricci di mare.

**Cantina della Volta**, Via Per Modena n. 82, 41030 Bomporto (MO) – <https://cantinadellavolta.com/>

I nuovi Webinar ONAV #lassaggiatoreincontra 18.01.2021  
h.19.30

900 ricette dalle 900 Donne del Vino