



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



“IL MATTAGLIO”

BLANC DE BLANCS

VSQ Brut Metodo Classico

Eccellenza – Guida dell'Espresso 2016

Denominazione

IGT Emilia Chardonnay V.S.Q. Brut
Metodo Classico **Vendemmia 2016**

Varietà delle uve

Vinificazione in purezza di uve Chardonnay

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di Agosto

Metodo di vinificazione

Il Blanc de Blancs si ottiene dalla pressatura soffice delle migliori uve di Chardonnay del nostro vigneto collinare di Riccò, raccolte rigorosamente a mano, in cassette. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto e l'arrivo in cantina. Solo il mosto fiore, con maggior contenuto di acidità e mineralità, viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla raccolta avviene la spumantizzazione secondo il tradizionale metodo classico della fermentazione sui lieviti, in bottiglia, a temperatura costante. Le bottiglie rimangono in affinamento per almeno 48 mesi affinché il vino possa esprimere tutta la sua capacità evolutiva. Segue poi il dégorgeement e l'aggiunta della liqueur d'expédition.

Caratteristiche organolettiche

Olfatto intenso e complesso, ma allo stesso tempo dotato di una finezza sorprendente. Sprigiona tutta la freschezza degli agrumi (mandarino) e frutti gialli (mango, ananas). Chiude con un delicato tocco di crema pasticcera e vaniglia. Bocca succosa, levigata, freschissima, in cui le dolcezze del frutto sono fuse perfettamente con la mineralità. Ottima progressione gustativa, setosità ed eleganza. Un Blanc de Blanc che ti abbraccia, ti coccola, in un percorso senza fine.

Gradazione: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8 °C.

Formati disponibili

Bottiglia da **750 ml** in scatola da 6

Bottiglia da **1500 ml** in scatola singola o da 3

