



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



“IL MATTAGLIO”

BLANC DE NOIRS

Top Wine – Guida Slow wine 2022

Denominazione

Vino Spumante di Qualità - Brut
Metodo Classico Vendemmia 2016

Varietà delle uve

Vinificazione in purezza di uve Pinot Nero

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di Agosto

Metodo di vinificazione

Il Blanc de Noirs si ottiene dalla pressatura soffice delle migliori uve di Pinot Nero 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 60 mesi affinché il vino possa esprimere tutta la sua complessità. Segue poi il *dégorgement* e l'aggiunta della liqueur d'expédition.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo dorato.

L'olfatto denota un naso generoso ed ampio, ma allo stesso tempo di grande eleganza, caratterizzato da agrumi rossi (scorza d'arancia), florealità (viola), frutto rosso (mora, prugna, ribes, fragola). Al palato ti conquista per potenza, ma ti prende piano piano, fino a non mollarti più. Dotato di bellissima freschezza senza peccare di cremosità, energia ed eleganza. Nonostante sia all'inizio di un lungo percorso evolutivo, mostra già notevole ampiezza e lunghezza.

Gradazione: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8 °C.

Formati disponibili

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

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

