



**CANTINA  
DELLA  
VOLTA**



## “LA PRIMA VOLTA”

### Vino Spumante di Qualità Brut Rosato – Dosaggio Zero

*Grande vino – Slow Wine 2020*

*Migliori Bollicine - Autochtona Award 2019*

#### Denominazione

Vino Spumante di Qualità – Brut Rosato  
Metodo Classico

#### Varietà delle uve

Vinificazione in purezza del mosto cuore ottenuto dalla pressatura soffice delle uve selezionate e raccolte a mano, provenienti dai terreni nelle vicinanze del fiume Secchia.

#### Epoca di vendemmia

Ultima settimana di settembre

#### Metodo di vinificazione

Il Rosé Dosaggio Zero “La Prima Volta” si ottiene dalla pressatura soffice delle migliori uve di lambrusco di Sorbara, 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 maggiore contenuto di acidità e mineralità, viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla raccolta avviene la presa di spuma secondo il tradizionale metodo della fermentazione sui lieviti, in bottiglia, a temperatura costante. Le bottiglie rimangono successivamente in affinamento per un lungo periodo, per consentire al vino di esprimere tutta la sua complessità. Seguono la sboccatura e il rabbocco con il medesimo vino, senza aggiunta di zuccheri.

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: veste rosa cipria. L'olfatto richiama piacevoli note di frutti rossi, pompelmo unite a fragranze floreali (glicine).

Al palato, freschezza e sapidità si uniscono in un connubio intrigante, accompagnate da note agrumate (lime, limone). Il finale, netto e distinto, regala superbe espressioni citrine e minerali in costante evoluzione.

Gradazione: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8 °C.

#### Formati disponibili

Bottiglia da 750 ml in scatola da 6

Bottiglia da 1500 ml in scatola da 3



