



**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



