



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



“Il Mattaglio” BRUT

Vino Spumante di qualità Metodo Classico S.A.

*SAKURA 2015 – DOUBLE GOLD MEDAL
(JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS)*

Tipologia

Vino spumante di qualità varietale, Brut

Varietà delle uve

Ottenuto da un uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero (vinificato in bianco) coltivate nel nostro vigneto collinare di Riccò di Serramazzone (Modena), a 650 metri di altitudine sul versante modenese dell'Appennino toscano-emiliano

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di Agosto

Metodo di vinificazione

È ottenuto dall'attenta vinificazione delle migliori uve raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 Kg. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto e l'arrivo in cantina. Le uve vengono pressate sofficemente e solo il mosto fiore viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva avviene la spumantizzazione secondo il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Dopo un'attesa di almeno sei mesi, viene addizionato di lieviti accuratamente selezionati e imbottigliato. Terminata la rifermentazione, le bottiglie rimangono coricate per più di 24 mesi. Il lungo affinamento sui lieviti esalta le caratteristiche del vino e gli conferisce maggiore complessità

Descrizione

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto caratterizzato da un bellissimo intreccio tra note agrumate (limone, scorza di lime) e floreali (gelsomino). A seguire si palesa frutta gialla (pesca, mango) e note che ricordano lo zucchero filato. Un naso ricco che invoglia l'assaggio. Bocca fresca, tesa e complessa, tra dolcezze di frutto ed elegante mineralità.

Chiusura pulita, sapida e persistente.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Servire a 8°C

Formati disponibili

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

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

