



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



“Il Mattaglio” DOSAGGIO ZERO VSQ Metodo Classico S.A.

Gardini Notes 2020 “The wine Killers”

Tipologia

Vino spumante di qualità varietale, Dosaggio Zero

Varietà delle uve

Chardonnay e Pinot Nero (vinificato in bianco).
Uve coltivate nel vigneto collinare di Riccò di Serramazzoni (Modena) a 650 metri di altitudine

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di Agosto

Metodo di vinificazione

E' ottenuto dall'attenta vinificazione delle migliori uve raccolte a mano in cassette da 15 Kg.

I grappoli sono trattati con cura per evitare danneggiamenti durante il trasporto e l'arrivo in cantina. Le uve sono soggette a pressatura soffice e solo il mosto fiore viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo un'attesa di almeno sei mesi, viene aggiunto di lieviti selezionati e imbottigliato. Spumantizzato con il metodo classico. Al termine della rifermentazione, le bottiglie rimangono coricate per più di 24 mesi. La lunga maturazione sui lieviti conferisce al vino maggiore struttura e complessità. Segue poi il *dégorgement* senza aggiunta di liqueur d'expédition, ma con semplice rabbocco del medesimo vino.

Descrizione

Colore giallo paglierino, brillante, perlage finissimo, elegante e persistente.

Note floreali di gradevole intensità all'olfatto con spiccati richiami ai fiori d'acacia. Note fruttate di cedro, mela verde, lime, ananas. Finale di erbe aromatiche, salvia e menta. L'attacco in bocca è caratterizzato da una bellissima freschezza, intensa ma mai invadente. Le fanno eco note di crema al limone, una verve agrumata e in chiusura una pennellata sapida. Ciò che sorprende è la bellissima pulizia di bocca e la freschezza gustativa.

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 singol.

