



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



**“Il Mattaglio” Rosé
V.S.Q. Brut Metodo Classico S.A.**

Tipologia

Vino spumante di qualità varietale, Brut

Varietà delle uve

Ottenuto da un uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero (vinificato in rosato) coltivate nel nostro vigneto collinare di Riccò di Serramazzoni (Modena), a 650 metri di altitudine sul versante modenese dell'Appenino tosco-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 un minimo 24 mesi. Il lungo affinamento sui lieviti esalta le caratteristiche del vino e gli conferisce maggiore complessità

Descrizione

Veste color rosa cerasuolo. Naso raffinato pennellato da note floreali di glicine, rosa, violetta. In una bellissima staffetta si susseguono note fruttate di fragola, agrumi rossi, ciliegia.

Al palato si mostra con finezza ed eleganza, in una danza armoniosa tra freschezza e sapidità. Bocca equilibratissima, coinvolgente, succosa, con richiami nuovamente a note agrumate e frutti rossi. E' l'armonia gustativa a lasciare un segno indelebile.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Servire a 8°C

Formati disponibili:

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

