



**CANTINA  
DELLA  
VOLTA**



## **“IL MATTAGLIO” SPECIALIST**

### **Denominazione**

Vino Spumante di Qualità – Brut Rosè  
Metodo Classico Vendemmia 2018

### **Varietà delle uve**

Ottenuto da uve Pinot nero, coltivate nel nostro vigneto collinare di Riccò di Serramazzoni (Modena), a 650 metri di altitudine, sul versante modenese dell'Appennino Tosco-emiliano

### **Epoca di vendemmia**

Ultima settimana di Agosto

### **Metodo di vinificazione**

Il Mattaglio Specialist si ottiene dalla pressatura soffice delle migliori uve di Pinot Nero del nostro vigneto collinare di Riccò, raccolte rigorosamente 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. Viene effettuata una pressatura soffice del mosto fiore. Segue una macerazione delle bucce nel mosto di circa 12 ore. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla raccolta avviene la spumantizzazione secondo il tradizionale metodo classico della fermentazione sui lieviti, in bottiglia, a temperatura costante. Le bottiglie rimangono in affinamento per 48 mesi, affinché il vino possa esprimere tutta la sua complessità ed eleganza. Segue poi il *dégorgement* e l'aggiunta della liqueur d'expédition.

### **Caratteristiche organolettiche**

Al naso si presenta compatto, profondo e seducente, con note di piccoli frutti rossi, ciliegia, note floreali (petali di rosa, camomilla), erbe officinali. La bocca è avvolgente, levigata, cremosa, con una bellissima trama fruttata. Presenta una raffinata mineralità che fa da spalla all'acidità. Ottima persistenza. La gradevolezza e la profondità gustativa ne rappresentano la vera essenza.

Gradazione: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8 °C.

### **Formati disponibili**

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

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

