Vinitaly 2018, Cantina della Volta presenta il suo Classico Quotidiano

cantina-della-volta-223ec3e0

Si chiama **CDV Brutrosso** ed è la “bollicina” per tutti, presentata da **Cantina della Volta** a **Vinitaly**. Un metodo classico ottenuto da uve di Lambrusco di Sorbara in purezza da bere tutti i giorni, dopo il lavoro, a cena, come aperitivo o in un dopocena in compagnia. La nuova creazione di Christian Bellei amplia l’offerta dell’azienda, arrivando su tutte le tavole: in osteria, in trattoria, in pizzeria e al ristorante.

“L’idea – spiega **Christian Bellei**, autore dei vini della Cantina – è di introdurre sul mercato un Sorbara metodo classico che matura sui lieviti solo 9 mesi prima del dégorgement ottenendo così uno spumante “facile”, immediato e di bella persistenza. Il nostro intento è esaltare i profumi e l’esuberanza giovanile di questo vitigno straordinario. Per noi rappresenta il vino quotidiano e, proprio per questo, avrà un prezzo in enoteca inferiore ai 10 euro. Abbiamo pensato alle famiglie e ai giovani che si affacciano al mondo del vino, o a chi ancora non ci conosce ed è incuriosito dai nostri spumanti, tutti rifermentati in bottiglia”.

Di colore rosso rubino brillante, con un perlage di bella finezza e intensità, il **‘Classico Quotidiano’** di Cantina della Volta profuma di fragoline e lamponi con sentori di agrumi. Al palato entra deciso, da autentico Sorbara, poi si espande con ricchi sapori fruttati. Il finale è piacevole, con buona persistenza, dotato di un ottimo equilibrio tra acidità e sapidità e una chiusura pulita.

Al termine della presentazione, oltre alla nuova creazione, gli ospiti hanno potuto degustare anche le ultime due versioni in bianco e in rosato della linea **"Il Mattaglio"** ottenute da un assemblaggio di uve di Chardonnay e Pinot nero allevato nel vigneto di proprietà a Riccò di Serramazzoni e una delle espressioni più estreme di Lambrusco di Sorbara in purezza: D.D.R. 2009.