



Spumante Millesimato »Christian Bellei« Cantina della Volta

Eine Besonderheit, die es nur von der Cantina della Volta gibt: weiß gekelterter Lambrusco di Sorbara. Als Jahrgangs-Spumante. Vielfach ausgezeichnet als einer der besten Schaumweine Italiens. Christian Bellei hat mit ihm Furore gemacht, obwohl er ihn, weil weiß gekeltert, nicht »Lambrusco« nennen darf.

Doch es ist Lambrusco di Sorbara rarer Spitzenklasse. Christian Bellei ließ den Most nach der Gärung in Edelstahltanks sechs Monate auf der Vollhefe reifen, um ihn anschließend mit selektionierten Neutralhefen in einer zweiten Gärung zum Schaumwein zu vergären. Nach 36 Monaten nahm er ihn von der Hefe der Flaschengärung und brachte ihn nach weiterem Flaschenlager als Jahrgangs-Spumante mit nur 4,5 g/l Restzucker unter seinem Namen auf den Markt. Blassgelb in der Farbe. Eindrücklich hefige Nase mit blumigen Noten, in denen man Veilchen entdeckt, aber auch fruchtige Aromen wie Johannisbeeren, Limetten und Walderdbeeren. Am Gaumen dann unverkennbar Lambrusco di Sorbara: knackig frische Säure in strahlend zupackendem Griff am Gaumen; die rote Rebsorte gibt sich in roten Früchten wie Himbeere und Johannisbeere zu erkennen, darüber setzen Zitronenschale und Rosenblätter wunderbare Duftmarken. Eine Klasse für sich in Italien, mit weichem, duftig sinnlichem Spiel der Blasen in knochentrockener, aufregend belebender Grundstruktur. Christian Bellei erweist sich hier einmal mehr als der Meister seines Faches.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 4,5 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Weiß gekeltert | Langes

Hefelager | Minimal geschwefelt

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

pH-Wert: 3,0

0,75l

IER16101



www.weinhalle.de