



In soli tre anni l'etichetta della Cantina della Volta di Bomporto si aggiudica il prezioso riconoscimento nella guida Vini d'Italia 2014 del Gambero Rosso

Modena– Si aggiunge una stella modenese nel firmamento dei vini italiani. A distanza di tre anni da quando il titolare Christian Bellei (in foto) ha preso le redini dell'azienda di famiglia, il Lambrusco di Sorbara Rimosso 2012 della Cantina della Volta di Bomporto si è aggiudicato i "Tre Bicchieri" nella guida Vini d'Italia 2014 del Gambero Rosso, la prestigiosa pubblicazione giunta quest'anno alla ventisettesima edizione. Dopo il recente successo ottenuto a Roma da un altro lambrusco, il Rosè di Modena D.O.C., nell'edizione 2013 di "I Drink Pink", la Cantina della Volta fa quindi il bis confermando la rivincita del lambrusco di qualità. Un vino dal percorso tutto in salita, dopo il periodo 'travagliato' vissuto a cavallo degli anni '70 - '80, sia dal punto di vista qualitativo che dell'immagine. Un riconoscimento importante, quello dei "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso, che trova conferma nelle parole di Christian Bellei: «La soddisfazione più grande sta nell'aver ottenuto questo premio pur essendo una cantina molto giovane». Fondata nel marzo 2010, grazie a Christian la Cantina della Volta vanta un passato di ben tre generazioni. Cresciuto al fianco del padre Giuseppe – il primo, negli anni '80, a produrre Spumanti Metodo Classico con il Lambrusco di Sorbara – Christian Bellei ha ereditato l'azienda vinicola di famiglia, una delle realtà più rinomate di Sorbara. «I "Tre Bicchieri" – prosegue Bellei – rappresentano il raggiungimento di qualcosa che abbiamo sempre perseguito nel corso degli anni, mio padre in primis. Voglio condividere questo riconoscimento con i collaboratori di oggi e di ieri, perché ci stimoli a continuare sul nostro percorso ed a migliorarci perseguendo la nostra interpretazione del Lambrusco di Sorbara». Prodotto esclusivamente da uve di Sorbara coltivate nei terreni a fianco del fiume Secchia e vendemmiate manualmente raccolte in cassette, il Lambrusco di Sorbara Rimosso 2012 è un vino rosso frizzante, secco, ottenuto da fermentazione naturale in bottiglia. L'occhio vede un aspetto limpido e di colore rubino trasparente, con spuma rosa confetto e cremosa. Al naso un bouquet ampio di sentori fruttati, ribes, lamponi, bucce di cedro, sentori balsamici di salvia e la peonia che si trascina alla bocca, con il suo frizzante e una morbida freschezza, è condito da una ottima persistenza e buon corpo.

“Tre Bicchieri” per il Lambrusco di Sorbara Rimosso 2012

Scritto da redazione

Martedì 10 Settembre 2013 13:26

Redazione