



L'azienda vitivinicola di Guiglia è tra i produttori di Bollicine Made in Italy all'interno della 17° edizione del Cibus, dal 5 all'8 maggio

Modena, 5 maggio 2014 – Lambruschi FalcoRubens e Falconero Riserva 24 mesi, frizzanti secchi L'Ancestrale e Terrebianche e rosso fermo Malbone. Sono le etichette di punta del catalogo che TerraQuilia presenterà da oggi a giovedì 8 maggio al Cibus Bollicine, la vetrina dedicata ai produttori italiani di spumanti all'interno del Cibus 2014, fiera internazionale dell'alimentare di Fiere di Parma. È un calendario denso di appuntamenti quello dell'azienda vitivinicola di Guiglia, in provincia di Modena. Dopo la recente presenza alla 48° edizione del Vinitaly – all'interno dello stand F.I.V.I. - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti – TerraQuilia fa il bis con l'evento dedicato alle migliori bollicine d'Italia, dove partecipa con uno spazio espositivo interamente dedicato (Padiglione 7 - Stand L032). Oltre alla presentazione delle etichette più significative, l'appuntamento di Parma è l'occasione per illustrare le peculiarità della tecnica produttiva che caratterizza la produzione dell'azienda, il Metodo Ancestrale.

La cantina TerraQuilia nasce dieci anni fa sulle colline di Guiglia, un micro territorio incontaminato che si estende fra i colli bolognesi, patria del Pignoletto, e quelli di Castelvetro, terra di elezione del Lambrusco Grasparossa. I vigneti dell'azienda si estendono su un terreno misto di argilla e sasso arenario a 450 metri sul livello del mare, nelle vicinanze del Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina, tratto distintivo che la rende una realtà unica nel proprio territorio. Tutti i vini frizzanti di TerraQuilia sono rifermentati in bottiglia con il " Metodo Ancestrale", un sistema di origini antiche che grazie all'utilizzo di tini a temperatura controllata permette di rallentare e infine bloccare la fermentazione, conservando un contenuto di zuccheri sufficiente a garantire la ripresa della stessa dopo l'imbottigliamento, senza ulteriori aggiunte di

Il " Metodo Ancestrale " di TerraQuilia al Cibus Bollicine

Scritto da redazione

Mercoledì 07 Maggio 2014 08:43

zuccheri e lieviti. La produzione di TerraQuilia comprende inoltre vini frizzanti e spumanti denominati "Zero" nei quali, dopo una maturazione di diversi mesi sui lieviti indigeni, il sedimento viene eliminato mediante sboccatura "à la volée". "Dopo la positiva esperienza al Vinitaly – spiega Romano Mattioli, titolare di TerraQuilia – siamo orgogliosi di poter arricchire ulteriormente il nostro calendario di appuntamenti partecipando ad un altro evento di spessore, stavolta nella nostra terra, e con uno stand interamente riservato. Il Cibus Bollicine è una ulteriore occasione per presentare i nostri vini e la nostra realtà, espressione di un'area produttiva unica".

Redazione