Ventiventi: bollicine bio da Modena con Metodo Classico e anima sostenibile

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Ottobre 2025



Ventiventi è una cantina biologica nata nel 2020 a Medolla, in provincia di Modena, guidata dai fratelli Razzaboni. Con 30 ettari vitati e un approccio sostenibile autentico, produce oltre 66.000 bottiglie di spumanti Metodo Classico da vitigni locali come Pignoletto e Sorbara, valorizzando territorio e innovazione tecnologica a basso impatto ambientale.

Ventiventi è una giovane cantina situata nel cuore dell'Emilia-Romagna, precisamente a Medolla, in provincia di Modena. Nata ufficialmente nel 2020, anno che ispira il nome stesso dell'azienda, è guidata dalla visione della famiglia Razzaboni e dall'energia dei tre fratelli Riccardo, Andrea e Tommaso.

La filosofia produttiva si fonda su un impegno concreto verso la **sostenibilità**, intesa non come strategia commerciale, ma come identità aziendale. Come sottolinea l'enologo Andrea Razzaboni: "**noi non produciamo vini sostenibili perché è quello che il mercato chiede, ma perché è quello che siamo**".

Questo approccio si traduce in scelte precise, a partire dalla **coltivazione biologica**, adottata fin dal primo impianto nel 2016 su tutti i 30 ettari vitati (su 70 totali di proprietà). I terreni, caratterizzati da una tessitura alluvionale ricca di argilla (45%) e limo (47%), sono coltivati senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi.

L'impegno sostenibile coinvolge l'intera filiera. L'azienda ha potenziato il proprio impianto fotovoltaico fino a quasi 100 kW, puntando all'autosufficienza energetica, e ha adottato un innovativo sistema di irrigazione a goccia per ottimizzare l'uso dell'acqua. Anche in cantina, l'innovazione tecnologica è vista come uno strumento per garantire la qualità nel rispetto dell'ambiente. L'azienda è autosufficiente nel tiraggio e nell'imbottigliamento e l'uso di macchinari moderni, come la nuova vendemmiatrice, permette di lavorare con un **basso utilizzo di solfiti**.

La produzione, che oggi supera le 66.000 bottiglie, si concentra sulla valorizzazione del **Metodo Classico**, applicato sia a vitigni locali come Pignoletto e Sorbara, sia a varietà internazionali.

Ventiventi Blanc de Blancs: il pignoletto metodo classico



Il Blanc de Blancs di Ventiventi è un Pignoletto DOC Spumante Brut Metodo Classico,

certificato biologico. È prodotto interamente con uve **100% Pignoletto** provenienti

entidai vigneti di proprietà, impiantati su terreno argilloso o con una densità

di 3.000 piante per ettaro e allevati a Guyot unilaterale.

Questo spumante presenta un dosaggio Brut (zuccheri residui 4 g/l) e un contenuto di solforosa totale inferiore a 50 mg/l.

Dal colore giallo paglierino, al naso si rivela **fresco e delicato**, con netti sentori di frutta bianca ed erbe aromatiche che tendono al balsamico. Al palato è avvolgente e gustoso; ritornano la frutta bianca e si aggiungono cenni di pasticceria. Il sorso è sostenuto da una **incisiva mineralità** e da un perlage fine e persistente che ne esalta la freschezza.

La vinificazione prevede la raccolta nelle ore più fredde, pressatura soffice e fermentazione a basse temperature in acciaio. Dopo un prolungato affinamento a freddo in acciaio, si procede con l'aggiunta di mosto per la rifermentazione in bottiglia, seguita da un lungo affinamento. Diverse fasi del processo sono **inertizzate con azoto** per limitare l'uso della solforosa.

Ventiventi Rosé: la bollicina da uve sorbara



Il Ventiventi Rosé è un Lambrusco di Modena DOC, anch'ess

o
Sp
um
an
te
Br
ut
Me
to
do
Cl
as
si
co
e
ce
rt
if
ic
at
o
bi
ol
og
ic
o.
Le
uv
e
ut
il
iz
za
te
so
no

00
%
So
rb
ar
a,
pr
ov
en
ie
nt
i
da
vi
gn
et
i
su
te
rr
en
o
ar
gi
ll
os
o
co
n
de
ns
it
à
di
3.
00
0

pi
an
te
/h
a
e
al
le
va
me
nt
o
a
Gu
yo
t.

Si tratta di un Brut con 3 g/l di zuccheri residui e solfiti totali inferiori a 50 mg/l.

Il colore è un rosa tenue, che ricorda la buccia di cipolla. Il profilo olfattivo è ricco di aromi varietali tipici del vitigno, caratterizzato da note di **frutti rossi, cenni salmastri**, sentori floreali e una lieve traccia di orzo tostato. Al gusto è avvolgente, con una **incisiva mineralità** ben bilanciata da una soffice cremosità. Il perlage, fine e persistente, esalta la freschezza tipica del Sorbara.

Il processo di vinificazione ricalca quello del Blanc de Blancs: raccolta nelle ore fredde, pressatura soffice, fermentazione in acciaio e rifermentazione in bottiglia con lungo affinamento. Anche in questo caso, **l’ambiente viene inertizzato con azoto in fasi specifiche per limitare l’uso di solforosa**.

Punti chiave

1. **Ventiventi nasce nel 2020** a Medolla con 30 ettari vitati biologici e filosofia sostenibile autentica, non di marketing.
2. **Autosufficienza energetica** grazie a impianto fotovoltaico da 100 kW e innovazione tecnologica per ridurre solfiti e ottimizzare risorse.
3. **Blanc de Blancs** 100% Pignoletto DOC, Metodo Classico Brut biologico con meno di 50 mg/l di solfiti totali.
4. **Rosé da Sorbara**, Lambrusco di Modena DOC Metodo Classico con profilo minerale, perlage fine e lavorazione inertizzata.
5. **Produzione oltre 66.000 bottiglie** concentrate sul Metodo Classico con vitigni locali e internazionali su terreni argillosi.