

“ABISSI” RISERVA MARINA

PORTOFINO D.O.C. SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ

VITIGNI:	Bianchetta Genovese, Vermentino, Çimixà
ZONA D'ORIGINE:	Trigoso (Sestri Levante, Liguria)
TIPOLOGIA:	Spumante Metodo Classico — Dosaggio Zero (Pas Dosé)
GRADAZIONE:	12,5% Vol.
TEMPERATURA SERVIZIO:	6 – 8 °C (8 – 10 °C per apprezzarne l'evoluzione)

AFFINAMENTO SUBACQUEO NEI FONDALI MARINI

Le bottiglie vengono alloggiare in gabbie di acciaio inox e calate a **60 metri di profondità** nel Mar Ligure (Baia del Silenzio / Cala degli Inglesi, Portofino):

- **Permanenza marina:** Circa 26 mesi sui fondali a temperatura costante (~15 °C).
- **Maturazione complessiva:** Oltre 34 mesi tra immersione, sosta sui lieviti e sboccatura finale.
- **Ambiente del fondale:** Buio assoluto, contropressione idrostatica di circa 7 bar e moto ondoso continuo che favorisce un perlage finissimo.
- **Involucro autentico:** Ogni bottiglia riemerge ricoperta da incrostazioni marine e conchiglie, protetta da un film termoretraibile sigillato.

VINIFICAZIONE & SBOCCATURA

- **Lavorazione base:** Vendemmia precoce, alzata del cappello della vinaccia e fermentazione primaria a temperatura controllata.
- **Metodo Classico:** Tiraggio e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati.
- **Dosaggio Zero:** Nessun rabbocco con sciroppo di dosaggio o zuccheri esogeni; ricolmatura eseguita solo con lo stesso vino base.

PROFILO SENSORIALE & ABBINAMENTI

- **Note degustative:** Colore paglierino brillante, perlage persistente e finissimo; sentori salmastri, note iodate e minerali con accenni di crosta di pane. Sorso netto, asciutto e verticale.
- **Abbinamento consigliato:** Ideale come aperitivo d'eccellenza e a tutto pasto in abbinamento a crudi di mare, frutti di mare, crostacei e primi piatti di pescato.



-60 m

PROFONDITÀ MARINA

26 Mesi

SUI FONDALI LIGURI