



## Spumante "Abissi"

**Zona di produzione:** Trigoso

**Vitigni:** Variabili a seconda delle annate  
(Bianchetta Genovese, Vermentino)

**Gradi:** 12,5°

**Storia del vino:** vendemmia precoce, e preparazione del vino base spumante con tecnica della alzata del cappello della vinaccia, fermentazione a temperatura controllata.

Tiraggio con inoculo di lieviti selezionati e presa di spuma. Immersione sui fondali marini delle bottiglie contenute in gabbie di acciaio inox ad una profondità di 60 metri alla temperatura costante di 15°, con permanenza di diciotto mesi. Ripescaggio e sboccatura per una parte del prodotto. La successiva quantità di bottiglie viene posta in ulteriore affinamento.

Colore giallo paglierino pieno, perlage fine e persistente, profumo intenso con ampio bouquet che varia tra il muschiato e il salmastro, sapore secco lungo di spiccata mineralità. Accostamenti: ottimo per aperitivo e a tutto pasto a base di pesce.