

# Spumante Classico Abissi

*Colore giallo paglierino pieno, perlage fine e persistente, profumo intenso con ampio bouquet che varia tra il muschiato e il salmastro, sapore secco, lungo e di spiccata mineralità.*



## ZONA DI PRODUZIONE

Trigoso

## VITIGNO

Variabili a seconda delle annate (Bianchetta Genovese, Vermentino, Pigato)

## STORIA DEL VINO

Vendemmia precoce, e preparazione del vino base spumante con tecnica dell'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 nella miniera di Gambatesa.

## GRADI

12,5°

## IMBOTTIGLIAMENTO

Travasi ed imbottigliamento dopo un anno di affinamento