

Spumante Abissi Riserva

Metodo Classico Pas Dosè.

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 successiva presa di spuma. Immersione sui fondali marini delle bottiglie contenute in gabbie metalliche alla profondità di 60 metri circa (ambiente a temperatura costante di 15°) per la durata di circa 26 mesi.. Riemersione delle bottiglie, messa in punta delle stesse e dopo complessivi 34 mesi, sboccatura e ricolmatura con l'utilizzo dello stesso spumante senza alcuna immissione di dosaggi zuccherini. Significativo color giallo paglierino, perlage sottilissimo e persistente, profumo complesso, intenso di bouquet ampio con netti sentori di carattere salmastro, sapore franco e asciutto, lungo, intrigante e ricco di mineralità.



ZONA DI PRODUZIONE

Sestri Levante (Trigoso)

VITIGNO

Bianchetta Genovese, Vermentino e Cimixia in proporzioni variabili in base all'annata.

GRADI

12,5°

ACCOSTAMENTI

Ottimo per aperitivo, e a tutto pasto con privilegio su frutti di mare e preparazioni marinare.