



Spumante Classico “Abissi”

Zona di produzione

Trigoso (Sestri Levante)

Vitigno

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

Gradazione

12°

Vinificazione

Criomacerazione sul pigiato della durata
di 48 ore in assenza di solfiti aggiunti.

Caratteristiche

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.

Storia del vino

Vendemmia precoce
e preparazione del vino base spumante
con tecnica della criomacerazione,
fermentazione a temperatura controllata.
Tiraggio 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 almeno diciotto mesi.
Ripescaggio e sboccatura con rabbocco
con lo stesso prodotto.

Accostamenti

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