



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, Cimixià)

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.

Gradi

12,5°

Imbottigliamento

Travasi ed imbottigliamento dopo un anno di affinamento