



## Spumante Abissi Riserva

### Zona di produzione

Trigoso (Sestri Levante)

### Vitigno

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

### Gradazione

12,5°

### Vinificazione

Criomacerazione sul pigiato della durata di circa 60 ore e in assenza di solfiti aggiunti.

### Caratteristiche

Significativo color giallo paglierino, perlage sottilissimo e persistente, profumo complesso, intenso, di bouquet ampio con netti sentori di un caratteristico salmastro, sapore franco e asciutto, lungo, intrigante e ricco di mineralità impreziosita da un'elegante sensazione tattile espressa da sottili tannini nobili.

### Storia del vino

Metodo Classico Pas Dosè. Vendemmia precoce e preparazione del vino base ottenuto con criomacerazione sulle bucce della durata variabile a seconda dell'annata. Tiraggio e inoculo di lieviti selezionati e 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°). Dopo la riemersione delle bottiglie, che avviene dopo 36 mesi, messa in punta e sboccatura con ricolmatura utilizzando lo stesso spumante senza alcun dosaggio di zuccheri.

### Accostamenti

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