



## Spumante Abissi Rosè

### Zona di produzione

Trigoso (Sestri Levante)

### Vitigno

Ciliagiolo/Granaccia in proporzioni variabili in base all'annata.

### Gradazione

12,5°

### Vinificazione

Criomacerazione sul pigiato della durata di circa 6/8 ore e in assenza di solfiti aggiunti.

### Caratteristiche

Color rosa pallido ma vivace, profumo avvolgente, complesso ed elegante, sapore di notevole spessore, secco e franco, emergono sensazioni di carattere vegetale e di bacche mediterranee arricchite da note salmastre e minerali.

### Storia del vino

Metodo Classico Pas Dosè. Raccolta precoce delle uve e pigiatura immediata in pressa a polmone con utilizzo del mosto di sgrondo ad una resa massima del 45/50% e successiva decantazione, travaso e 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 24 mesi. Riemersione delle bottiglie, messa in punta, sboccatura e ricolmatura con l'utilizzo dello stesso spumante senza alcuna immissione di dosaggi zuccherini.

### Accostamenti

Spumante molto versatile, dall'aperitivo al tutto pasto a base di pesce e preparazioni della tradizionale cucina ligure.