Spumante Abissi Rosè

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 14 mesi. Riemersione delle bottiglie, messa in punta delle stesse e dopo complessivi 22 mesi, sboccatura e ricolmatura con l'utilizzo dello stesso spumante senza alcuna immissione di dosaggi zuccherini.
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.

ZONA DI PRODUZIONE

Sestri Levante (Trigoso)

VITIGNO

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

GRADI

12,5°

ACCOSTAMENTI

Dall'aperitivo al tutto pasto a base di pesce.

BISSON