



ACQUISTATO IL

"Abissi" Spumante Portofino DOC Dosaggio Zero 2018 2018

Complessità e unicità



Portofino DOC Abissi Dosage Zero Riserva di Bisson è uno spumante metodo classico che si distingue per la sua complessità e unicità, frutto di un'attenta selezione di uve e di un metodo di produzione in parte inusuale. Partiamo dalle uve che, per questo spumante, sono Bianchetta Genovese, Vermentino e Cimixia, utilizzate in proporzioni variabili a seconda dell'annata. La vendemmia avviene precocemente per preservare la freschezza e l'acidità degli acini. Una volta giunte in cantina, le uve subiscono una fase di criomacerazione in contatto sulle bucce, per conferire al vino maggiore struttura e complessità. Dopo la fermentazione primaria, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. La particolarità di questo spumante è l'affinamento: le bottiglie, contenute in gabbie metalliche, vengono immerse sui fondali marini al largo di Portofino a una profondità di circa 60 metri. L'affinamento in mare dura 36 mesi e avviene a una temperatura costante di 15°C. L'ambiente marino, con la sua pressione costante e la sua oscurità, conferisce al vino caratteristiche uniche. Il Portofino DOC Abissi Dosage Zero Riserva si presenta con un colore giallo paglierino e un perlage finissimo e persistente. Al naso si percepiscono profumi complessi e intensi, con note di agrumi, frutta a polpa bianca, fiori bianchi e sentori salmastri. In bocca è fresco, sapido e minerale, con un finale lungo e persistente. Perfetto come aperitivo, sulla tavola accompagna bene anche a tutto pasto, in particolare con piatti di pesce e frutti di mare.

I vini Bisson nascono agli albori del 1978 quando Pierluigi Lugano, maestro d'arte e sommelier affermato, conscio delle potenzialità che intuiva esser nascoste negli aspri vini dei contadini liguri, decide di tentare l'avventura di valorizzazione delle uve della Riviera Ligure del Levante. Inizia ad acquistare piccole partite d'uva dai contadini sparsi sul territorio ed a vinificarle nella propria cantina portando avanti, con tecniche moderne di vinificazione, numerosi esperimenti per capire come trattare le uve locali. Cominciata come un gioco, la stravagante idea di Pierluigi Lugano di affinare lo Spumante "Abissi" sul fondale marino ha dato vita ad uno spumante mai realizzato prima, divenuto nel tempo un'istituzione tra i metodi classici italiani. Tipicamente, infatti, per l'affinamento si scelgono grotte o cantine e qualcuno ha provato a farlo in alta montagna. Lugano ha saputo invece coniugare all'amore per il vino la passione per il mare e, per l'affinamento del suo Spumante "Abissi", ha scelto proprio il fondale marino pensando agli antichi relitti dei galeoni in fondo al mare, che più volte hanno restituito prodotti alimentari (vino) ottimamente conservato e dalle caratteristiche organolettiche intatte. Così, le bottiglie riposano per diciotto mesi a 60 metri di profondità con una temperatura costante di 15°, con le correnti marine che cullano il vino al posto dell'uomo. E una volta tornata in superficie, a testimonianza della propria storia, ogni bottiglia di "Abissi" porta con sé incrostazioni di ostriche e piccoli crostacei protetti da un apposita pellicola.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico
Provenienza	Liguria
Uve	Bianchetta Genovese, Vermentino e Cimixia
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione	vendemmia precoce e preparazione del vino base ottenuto con criomacerazione sulle bucce della durata variabile a seconda dell'annata. 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°). 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.
Sensazioni	Vista: giallo paglierino, perlage sottilissimo e persistente. Olfatto: complesso, intenso di bouquet ampio con netti sentori di carattere salmastro. Gusto: franco e asciutto, lungo, intrigante e ricco di mineralità impreziosita da un'elegante sensazione tattile espressa da sottili tannini nobili.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821