



ACQUISTATO IL .....

"Abissi" Spumante Classico Rosé Pas Dosé

2017

## In fondo al mar...



*Svinando*

Quando si descrive un vino come questo Abissi Rosé, al netto dell'indicazione dei vitigni di partenza, Ciliegiole e Granaccia, in proporzioni variabili in base all'annata, e dalla loro provenienza, Trigoso, frazione di Sestri Levante, è importante sottolineare il particolarissimo (anzi unico) metodo di spumantizzazione. Si tratta, infatti, di un metodo classico Pas Dosé, frutto di un lento affinamento in bottiglia svolto in fondo al mare. Ma procediamo con ordine. Le uve vengono raccolte precocemente per preservare la loro naturale acidità. Vinificate a temperatura controllata, danno vita a un vino base che, successivamente, viene imbottigliato e inoculato con lieviti selezionati per dare inizio alla successiva presa di spuma. E a questo punto il processo prende una via del tutto inedita, quella del mare. I cestoni in acciaio dove le bottiglie vengono lasciate riposare, vengono immersi sul fondale del mare, alla profondità di circa 60 metri. Qui si trovano in un ambiente unico e particolare, dove la temperatura rimane costantemente a 15 gradi e dove regna silenzio e oscurità. Restano là sotto per oltre un anno, in attesa che il lento processo di maturazione giunga a compimento. Poi i cestoni vengono ripescati e riportati in cantina per l'ultima fase della lavorazione. Qui le bottiglie vengono lentamente messe in punta e, dopo 22 mesi complessivi, vengono sboccate e ricolmate, senza l'aggiunta di zucchero. Nasce così un vino unico nel suo genere, caratterizzato da un colore rosa pallido ma vivace, con un profumo complesso ed elegante. In bocca risulta secco e fresco, con sensazioni vegetali e di bacche mediterranee. Su tutto una sottile ma ben percettibile nota salmastra che richiama il mare, e minerale.

La leggenda vuole che il primo vino prodotto da Pierluigi Lugano risalga addirittura alla sua infanzia. "Avevo sei anni - scrive Lugano sul suo sito - quando un compagno di scuola mi invitò a partecipare alla vendemmia nella vigna dei suoi genitori". Di ritorno da quella affascinante avventura, Lugano decide di vinificare, di nascosto nella sua cameretta di bambino, alcuni grappoli d'uva. Lo fa ripetendo, con cura e passione, i gesti visti nella cantina del suo compagno. E così, dopo qualche giorno, il vino era fatto. Sulla bontà di quel primo esperimento, abbiamo forti dubbi. Ma se questi sono gli esordi, è facile intuire l'anima innovatrice di Lugano che certamente non è un vignaiolo tradizionale. La sua vocazione per la sperimentazione si è finalmente concretizzata alcuni anni dopo. Era il 1978 e, divenuto ormai sommelier, decide di tentare l'avventura di valorizzazione le uve della Riviera Ligure del Levante. Inizia così ad acquistare piccole partite d'uva dai contadini locali e a vinificarle nella propria cantina, equipaggiata per preservare un alto livello di freschezza. Le uve sono pressate in modo delicato e il primo mosto di spreco è pari al 45-50% viene decantato e fatto fermentare a temperatura controllata, dopo qualche mese di riposo dei vini in base di acciaio si procede alla creazione del Cuvée. La seconda fermentazione avviene in bottiglia, ma per la particolarità di questo vino viene posizionato a 60 metri sotto il livello del mare nel Parco Marino di Portofino. In particolare, il particolare e inimitabile spumante metodo classico Abissi. Frutto di un lungo percorso di sperimentazione, Lugano ha intuito che il fondo del mare può rappresentare il luogo ideale dove far lentamente maturare i suoi vini. Bollicine uniche, oltre ogni ragionevole dubbio, 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.

### La Vigna

**Terreno** argilloso

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** cordone speronato

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia Provenienza** Liguria

**Uve** Ciliegiole e granaccia

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di pesce

**Vinificazione** Ottenuto con una vendemmia precoce di uve di Ciliegiole e Granaccia per preservare un alto livello di freschezza. Le uve sono pressate in modo delicato e il primo mosto di spreco è pari al 45-50% viene decantato e fatto fermentare a temperatura controllata, dopo qualche mese di riposo dei vini in base di acciaio si procede alla creazione del Cuvée. La seconda fermentazione avviene in bottiglia, ma per la particolarità di questo vino viene posizionato a 60 metri sotto il livello del mare nel Parco Marino di Portofino.

**Sensazioni** Alla vista si presenta 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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821