



ACQUISTATO IL

"Abissi" Spumante Classico Portofino DOC

2019

Bollicine dagli abissi



Svinando

Giallo paglierino brillante, lo Spumante Classico "Abissi" si caratterizza per il profumo intenso che spazia dal vegetale allo iodato, accompagnato da un perlage fine e persistente. Al gusto torna una spiccata e persistente mineralità, che ci ricorda il perchè del suo nome! Un vino che è particolare non solo per l'affinamento sui fondali marini nella bellissima Baia del Silenzio di Sestri Levante, per la precisione ma anche per la scelta dell'uvaggio utilizzato Bianchetta, Vermentino e Cimixià per produrre uno spumante metodo classico. Pierluigi Lugano, istituzione vivente della viticoltura ligure, ci stupisce ancora una volta con questo stupendo Spumante "Abissi". Decisamente una chicca da scoprire!

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, protette da un apposita pellicola.

La Vigna	
Terreno	Argilloso, sabbioso, ghiaioso
Esposizione	Sud- 200-300m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Liguria
Uve	Bianchetta 60% Vermentino 30% Cimixià 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Piatti a base di pesce grasso (ragù di cernia, tonno in agrodolce etc.), aperitivi, antipasti e primi piatti della cucina mediterranea.
Vinificazione	Vendemmia precoce, e preparazione del vino base spumante con tecnica dell'alzata del cappello della vinaccia, fermentazione a temperatura controllata. Tiraggio con inoculo di lieviti selezionati e presa di spuma. Immersione sui fondali marini delle bottiglie contenute in gabbie di acciaio inox ad una profondità di 60 metri alla temperatura costante di 15°, con permanenza di diciotto mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente, si caratterizza per l'ampio bouquet che varia tra il vegetale e il salmastro, e per la spiccata mineralità all'assaggio

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