ACQUISTATO IL .....

"Abissi" Spumante Classico Rosé Pas Dosé 2017

La Vigna

Terreno	argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia Provenienza	Liguria
Uve	Cilegiolo 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 Cilegiolo e Granaccia per preservare un buon livello di freschezza, le uve sono pressate in modo delicato e il primo mosto di sgrondo 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 Cuvèe. 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.

In fondo al mar…

Quando si descrive un vino come questo Abissi Rosé, al netto dell'indicazione dei vitigni di partenza, Ciliegiolo 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, con tecniche moderne di vinificazione e conducendo numerosi esperimenti. Oggi, da quelle sperimentazioni costanti, sono nati tanti vini diversi e in particolare i suoi inimitabili spumanti 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.

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