

# Bisson – ABISSI – Spumante metodo classico DOC



€ 60,00

Lt 0,75

Lo Spumante Pas Dosé Riserva “Abissi” è un metodo classico intenso, fresco e complesso, affinato per 26 mesi nelle profondità del Mar Ligure. Profumi varietali di frutta e fiori bianchi si integrano a sfumature salmastre e note di crosta di pane in un sorso fresco, sapido, minerale, vivace e sostenuto

Gradazione alcolica: 12.0%

**Tipo:** Spumante metodo classico dosage zero DOC

**Regione:** Liguria di Levante

**Zona:** Portofino

**Vitigni:** Variabili a seconda delle annate (Bianchetta Genovese, Vermentino, Çimixà)

**Vinificazione:** Criomacerazione sul pigiato della durata di 48 ore in assenza di solfiti aggiunti.

**Descrizione:** Colore giallo paglierino pieno, perlage fine e persistente

**Profumo:** profumo intenso con ampio bouquet che varia tra il muschiato e il salmastro,

**Gusto:** sapore secco, lungo e di spiccata mineralità.

**Abbinamenti:** Ottimo per un aperitivo e a pasto è ideale con i frutti di mare e le preparazioni marinare.

**Temperatura di servizio:** 6-8° (raffreddare appena prima di servirlo)