



BISSON

Doc Portofino Metodo Classico Pas Dosé
Abissi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Bianchetta, Vermentino, Cimixia

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Bisson](#)

Proprietà: famiglia Lugano

Enologo: Piero Lugano

Il potere della parola. Abissi. Evoca un mondo inquietante, sconosciuto. Affascinante, nascosto nel suo insondabile mistero. La mente rimanda le immagini di "Abissi" di Yates, "The Abyss" di Cameron. O "Abissi di acciaio" di Asimov. Anche noi, gente del vino, abbiamo i nostri abissi, noi che ficchiamo il naso dentro, per immergerci fino in fondo e poi tornare alla luce della condivisione. Un produttore, Pierluigi Lugano, crea il suo "Abissi" 10 anni fa. Non aveva una cantina adatta per affinare lo spumante e pensa che ti ripensa, ecco l'intuizione: il "suo" mar Ligure! Un'idea che unisce le sue due passioni: l'archeologia marina e il vino. Marketing? Probabile. Geniale, però, primo al mondo a pensarci. E a far scattare l'immaginario. Le bottiglie, protette da pellicole trasparenti, vengono immerse ad una profondità di 60 metri, con una temperatura costante di 15°. Almeno 13 mesi restano a riposare tra le braccia marine, a farsi cullare dalle correnti, per poi riemergere, rivestite di ostriche, alghe, crostacei. Per poi finire nel nostro bicchiere, raccontando di note iodate e salmastre. Le varietà sono tradizionali: Bianchetta, Vermentino e quella Cimixia che Lugano ha salvato dall'oblio. Un dosage zéro agrumato, salino, un tocco di pepe bianco. Tessitura compatta, fresca, sorso asciutto, da veri marinai liguri. Personalità unica, a tratti scontrosa, catalizza un ricordo impressivo dietro di sé.

(Alessandra Piubello)