

WINE

PROSECCO -50 DI VALDOBBIADENE D.O.C.G BRUT



Da un territorio Patrimonio dell'Umanità UNESCO nasce un vino unico al mondo, il Prosecco Brut DOCG "MenoCinquanta", a cui abbiamo voluto riservare un nuovo affinamento nelle profondità delle acque dell'Area Marina Protetta di Portofino, affidando parte delle nostre bottiglie alla società Jamin (<https://jaminsrl.com/>), l'unica ad affrontare con metodo scientifico la ricerca sul cantinamento in mare, novità assoluta nel panorama enologico internazionale, sviluppata in collaborazioni con enti Universitari, enologi, fisici, biologi e sommelier. Un vero affinamento che va ben oltre al fascino dei fondali marini, un procedimento lento e prezioso, volto ad offrire ai nostri clienti un prodotto qualitativamente unico, che non tradisca le aspettative, ma emozioni e si proponga sul mercato degli UnderWaterWines come connubio esclusivo fra le terre del Prosecco e gli incanti del Mar Ligure. Gli UnderWaterWines sono vini che subiscono un affinamento subacqueo in vetro dopo l'imbottigliamento. Le bottiglie devono essere immerse in condizioni studiate da Jamin utilizzando particolari processi e tecnologie, frutto di una lunga ricerca e sperimentazione (un mix di capsula, cesta, colonna d'acqua, durata, ecc).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, SCHEDA TECNICA

Confermando tutte le caratteristiche basiche del nostro Prosecco brut DOCG , al momento delle analisi comparative alla fine del cantinamento a mare .

PRODOTTO PER VENDITA SU PRENOTAZIONE, IN COMMERCIO DAL 2023

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Temperatura: Si consiglia di servire a 6 – 8°

Prosecco Superiore Wine "menoCinquanta", Brut Millesimato DOCG. Prosecco Brut DOCG "menoCinquanta" is a wine born in the Prosecco Region, a Unesco World Heritage, with a unique story and tradition of winemakers. We decided to dedicate a selected portion of our production to be aged in the deep seas of the protected area of Portofino (Liguria, Italy), in collaboration with Jamin (<https://jaminsrl.com/>), the first Italian company specializing in the management of UnderWater Wines, a unique process developed in collaboration with Universities, physicists, enologists, biologists, and master winemakers. This unique aging procedure goes beyond the enchantment of the deep seas, it's a slow and long process, aimed to offer our clientele an incredible wine, with unique organoleptic features, able to please the highest expectations, matching the supreme quality of our Prosecco wines with the uniqueness of the Mediterranean Sea.

UnderWaterWines undergo an aging process under the sea surface in their bottles, at different sea levels. Bottles must be submerged under special conditions, following a dedicated and planned methodology, especially developed by the Jamin technicians and master winemakers.

WINE PROPERTIES

All the characteristics of our Prosecco Superiore Wine "menoCinquanta" Brut Millesimato DOCG will be confirmed at the end of the aging process.

Product available at the end of 2023

Bottle types: 75 cl

Sugar content: 10-12 g/L

Alcohol content: 11,5% vol

Serving temperature: 6 – 8°