



Svelati i primi 4 vini subacquei prodotti in Molise da LeProfondità

Descrizione

(Adnkronos) Il 20 ottobre 2023 segna una data storica per la start-up Cobalto: la presentazione al pubblico e la degustazione esclusiva dei primi quattro vini subacquei del Molise prodotti da LeProfondità, la più grande cantina subacquea italiana. L'evento al Porto Turistico Marina di San Pietro a Termoli. Il progetto -tutto molisano e tutto al femminile-, che si occupa di ricerca e sviluppo di metodi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari con tecniche sperimentali ed innovative, è stato voluto fortemente da due amiche Lucia Criscolo e Sandra Palombo, quest'ultima amministratore unico della Cobalto e già imprenditrice nel settore del luxury food. Un primato, frutto di studio, innovazione e ricerca nel campo del cantinamento nelle profondità del mare, durato tre anni ed annunciato già nel mese di luglio scorso, dopo un ultimo panel di assaggio da parte degli enologi ed esperti, subito accolto con interesse e curiosità nel mondo enologico nazionale ed internazionale. Sono stati quindi presentati i primi quattro vini al mondo riemersi dal mare del Molise. Aplysia Falanghina del Molise doc, Umbrella Tintilia del Molise Rosato doc, Turritella Tintilia del Molise Rosso doc, Cancellariidae Linea Premium Tintilia del Molise doc, questi i vini da record che, in serie e quantità limitata, hanno acquisito ed amplificato valori e caratteristiche tali da rendere la loro degustazione un'esperienza sensoriale unica ed esclusiva. Nasce così una filiera interamente made in Molise che valorizza le qualità e le caratteristiche del vino molisano collocandolo in un target di prestigio. Ma cosa caratterizza questo tipo di affinamento del vino lasciato raffinare ad oltre 4 miglia dalla costa termolese ad una profondità di 38 metri? La risposta è nelle parole di Sandra Palombo. "Dopo mesi di maturazione nel buio delle profondità marine con temperatura e pressioni costanti, cullati dalle correnti del mare Adriatico al largo di Termoli, i nostri vini hanno acquisito e amplificato valori e caratteristiche tali da rendere la loro degustazione un'esperienza sensoriale unica ed esclusiva. Infatti, la profondità di immersione genera una pressione sul tappo verso l'interno della bottiglia. A quella profondità si creano le condizioni di climatizzazione naturale con la temperatura dell'acqua che subisce poche variazioni stagionali, inoltre le correnti sottomarine generano un dondolio che favorisce un'integrazione degli elementi tale da garantire un'armonicità degustativa". "Questa originalità dimostra il nostro modo di essere -dichiara Francesco Roberti Presidente della Regione Molise- persone piene di coraggio che si danno da fare, che fanno parlare di sé anche fuori dai confini. Una regione piccola, ma che ha un cuore immenso. Quando mi trovo a confrontarmi con altri governatori d'Italia, hanno un po' di invidia: qui c'è ancora umanità, ci sentiamo comunità, ci sono valori, ma anche l'ambiente e il clima fanno la differenza. Una regione dove si

investe nei prodotti tipici e qualità dell'ambiente che fa la differenza. Avete coraggio da vendere e noi saremo al vostro fianco". winewebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Wine

Tag

1. adnkronos
2. Wine

Data di creazione

Ottobre 26, 2023

Autore

andreaperocchi_pdnrf3x8

default watermark