



Ψ

LEPROFONDITÀ



Misi il mio sogno in una nave
e la nave in cima al mare.
Poi aprii il mare con le mie mani
per fare il sogno naufragare.

Bagnate ho ancora le mani
dell'azzurro delle onde aperte
e il colore che dalle mie dita scorre
tinge le spiagge deserte.

Il vento vien da lontano
la notte si curva dal freddo
e nell'acqua va morendo
il mio sogno in una nave.

Piangerò quanto bisogna
per fare che il mare cresca
e la mia nave giunga al fondo
e il mio sogno sparisca.

Poi tutto sarà perfetto:
la spiaggia liscia, le acque calme.
Gli occhi asciutti come pietre
e le mie mani infrante.”

Cecília Meireles poetessa, insegnante e giornalista
1901–1964



COSA SUCCEDDE AL VINO SOTT' ACQUA

Gli UnderWaterWines sono vini che subiscono un affinamento subacqueo in vetro dopo l'imbottigliamento.

Le bottiglie sono immerse con particolari accorgimenti tecnologici, frutto di lunghe ricerche.

DIFFERENZA DI PRESSIONE

La profondità di immersione genera una pressione dall'esterno verso l'interno della bottiglia (sul tappo): un fattore difficilmente riproducibile sulla terraferma che migliora il processo di affinamento.

TEMPERATURA COSTANTE

Al superamento del termoclino le acque superficiali galleggiano su quelle profonde, le quali garantiscono una temperatura che subisce poche variazioni stagionali: un impianto di climatizzazione naturale.

CORRENTI ARMONICHE

Le correnti sottomarine generano un dondolio che favorisce un'integrazione degli addotti all'interno della massa liquida garantendo un'armonicità degustativa.

ASSENZA DI LUCE

La profondità del mare garantisce una bassissima penetrazione della luce e protezione dai raggi UV, dannosi per il vino.

PRESTIGIO

L'analisi sensoriale conferma che i sedimenti marini tipici del cantinamento subacqueo presenti sulle bottiglie aiutano il degustatore a identificare rapidamente le condizioni tipiche dei vini subacquei quali la mineralità e la sapidità garantendo un'esperienza unica e suggestiva.



PERCHÈ
AFFINARE
I VINI
IN
MARE





UN METODO ESCLUSIVO

Il metodo di affinamento subacqueo, oltre a consentire al vino di evolvere in condizioni ottimali e non riproducibili in superficie, ne esalta un carattere distintivo ed esclusivo proprio degli UnderWaterWines

SOSTENIBILE E GREEN

Una notevole riduzione dell'impatto ambientale e dei costi di condizionamento. Il mare non necessita di locali dedicati, temperature condizionate, lavorazioni meccaniche: lo stesso infatti fornisce naturalmente, quando applicate le giuste regole di immersione, un ambiente a temperatura costante, perfetta umidità ed assenza di luce... l'habitat ideale per la maturazione del vino.

UNA NUOVA PROPOSTA QUALITATIVA

La maturazione subacquea conferisce ai vini spumanti un perlage finemente integrato, mentre nelle altre tipologie di vino una maturazione accelerata, verso sentori terziari tipici di lunga maturazione che convergono in una armoniosa complessità degustativa, pur mantenendo verticalità e longevità spiccate. Una nuova proposta di grande qualità per gli estimatori del vino.

MERROIR & TRADIZIONE

Sin dall'epoca degli antichi Georgiani, Greci e Romani, la storia ci fornisce esempi di conservazione del vino in ambito subacqueo. L'applicazione durante il corso degli anni era pragmatica ed inconsapevole, ma questa saggezza popolare conferma che il contesto di applicazione di merroir nelle cantine subacquee sia un ritorno a tecniche antiche. Con il nostro approccio, consapevole e scientifico, si declina oggi in un metodo che unisce tradizione ed innovazione.



APLYSIA

Falanghina del Molise
DOC



NOME VINO	Aplysia
DENOMINAZIONE	Falanghina del Molise – Denominazione di Origine Controllata
VITIGNO	Falanghina 100%
AREA	Molise – San Martino in Pensilis (CB)
ALTITUDINE	300 m slm
NATURA DEL SUOLO	Strutturato e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato e Guyot
DENSITÀ	4.200 ceppi/ettaro
RENDIMENTO MEDIO	80q.li/ettaro
VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	Criomacerazione, pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
MATURAZIONE DEL VINO	10 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
AFFINAMENTO IN MARE	Le bottiglie, accuratamente incapsulate, vengono adagiate sul fondale marino in gabbie di acciaio, dove rimangono cullate dalle correnti armoniche del mare ad una pressione di circa 4,8 atmosfere, con una temperatura costante tra i 10/13°C. La riemersione avviene, con ogni delicatezza e con decompressioni controllate, dopo un periodo variabile tra i 6 e gli 8 mesi in relazione alle condizioni meteo marine e a quelle stagionali.
CANTINA SUBACQUEA	Mare Adriatico, Termoli (CB), Molise – Ubicazione sottomarina a 38 metri di profondità e a 4,5 miglia nautiche dalla costa.
IMPIANTO SOTTOMARINO	Gabbie in acciaio (sistema ecosostenibile Cobalto cage) su fondale sabbioso.
PRODUZIONE	limitata di n. 600 bottiglie da 750 ml.
NOTE ORGANOLETTICHE	Il vino appare giallo paglierino, luminoso e consistente. I profumi sono intensi e complessi, di qualità fine, in cui predominano le note fruttate e minerali. Agrumi in prevalenza poi note iodate. In successione note floreali che rimandano alla ginestra. In bocca il vino ha un ottimo equilibrio e predominano freschezza e sapidità. Lunga persistenza.
ABBINAMENTI	Accompagna piatti a base di pesce, crostacei, antipasti delicati, formaggi freschi, secondi a base di carni bianche.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C

UMBRELLA

Tintilia del Molise Rosato
DOC



NOME VINO	Umbrella
DENOMINAZIONE	Tintilia del Molise Rosato – Denominazione di Origine Controllata
VITIGNO	Tintilia 100%
AREA	Molise – Acquaviva Collecroce (CB)
ALTITUDINE	500 m slm. Esposizione a sud, ottima ventilazione bassa umidità e buona escursione termica.
NATURA DEL SUOLO	Argilloso, calcareo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera, cordone speronato.
DENSITÀ	4.200 ceppi/ettaro
RENDIMENTO MEDIO	50 q.li/ettaro
VENDEMMIA	Inizi di settembre
VINIFICAZIONE	Raccolta a mano in cassette, l'uva arriva immediatamente in cantina dove viene diraspata; le bucce restano a contatto con il mosto per 24/36 ore.
MATURAZIONE DEL VINO	Dopo la fermentazione con soli lieviti indigeni il vino sosta in acciaio per 4 mesi.
AFFINAMENTO IN MARE	Le bottiglie, accuratamente incapsulate, vengono adagiate sul fondale marino in gabbie di acciaio, dove rimangono cullate dalle correnti armoniche del mare ad una pressione di circa 4,8 atmosfere, con una temperatura costante tra i 10/13°C. La riemersione avviene, con ogni delicatezza e con decompressioni controllate, dopo un periodo variabile tra i 6 e gli 8 mesi in relazione alle condizioni meteo marine e a quelle stagionali.
CANTINA SUBACQUEA	Mare Adriatico, Termoli (CB), Molise – Ubicazione sottomarina a 38 metri di profondità e a 4,5 miglia nautiche dalla costa.
IMPIANTO SOTTOMARINO	Gabbie in acciaio (sistema ecosostenibile Cobalto cage) su fondale sabbioso.
PRODUZIONE	limitata di n. 300 bottiglie da 750 ml.
NOTE ORGANOLETTICHE	Accattivante colore rosa fragola. Naso con intensi profumi di ciliegia, marasca, melagrana. Accenni minerali e speziati di sottofondo. Succoso e avvolgente al palato. Esprime freschezza e leggera astringenza. Chiusura fruttata e ammandorlata.
ABBINAMENTI	Vino molto versatile; può essere ideale come aperitivo ma anche per accompagnare preparazioni complesse come piatti a base di pesce, formaggi freschi e secondi delicati.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14 °C

TURRITELLA

Tintilia del Molise Rosso
DOC



NOME VINO	Turritella
DENOMINAZIONE	Tintilia del Molise Rosso – Denominazione di Origine Controllata
VITIGNO	Tintilia 100%
AREA	Molise – San Martino in Pensilis (CB)
ALTITUDINE	300 m slm
NATURA DEL SUOLO	Ben strutturato e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato e guyot
DENSITÀ	4.000 ceppi/ettaro
RENDIMENTO MEDIO	60 q.li/ettaro
VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione di minimo 15 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Pressatura soffice. Malolattica interamente svolta.
MATURAZIONE DEL VINO	18 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia
AFFINAMENTO IN MARE	Le bottiglie, accuratamente incapsulate, vengono adagiate sul fondale marino in gabbie di acciaio, dove rimangono cullate dalle correnti armoniche del mare ad una pressione di circa 4,8 atmosfere, con una temperatura costante tra i 10/13°C. La riemersione avviene, con ogni delicatezza e con decompressioni controllate, dopo un periodo variabile tra i 6 e i 10 mesi in relazione alle condizioni meteo marine e a quelle stagionali.
CANTINA SUBACQUEA	Mare Adriatico, Termoli (CB), Molise – Ubicazione sottomarina a 38 metri di profondità e a 4,5 miglia nautiche dalla costa.
IMPIANTO SOTTOMARINO	Gabbie in acciaio (sistema ecosostenibile Cobalto cage) su fondale sabbioso.
PRODUZIONE	limitata di n. 600 bottiglie da 750 ml.
NOTE ORGANOLETTICHE	Il vino appare di colore rosso rubino con sfumature ancora violacee. Al naso i profumi sono intensi, fini, con dominanza di frutti rossi a cui si alternano note balsamiche, erbacee e speziate: netto il carciofo e il pepe nero in grani. In bocca la trama tannica fitta e vellutata è supportata da ottima freschezza. Lunga chiusura gustativa con ritorni balsamici e speziati.
ABBINAMENTI	Accompagna primi piatti, formaggi stagionati, secondi di carni rosse e piatti tipici della cucina tradizionale.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C

CANCELLARIIDAE

Tintilia del Molise DOC

Linea Premium



NOME VINO	Cancellariide - Premium
DENOMINAZIONE	Tintilia del Molise – Denominazione di Origine Controllata
VITIGNO	Tintilia 100%
AREA	Molise – Acquaviva Collecroce (CB)
ALTITUDINE	500 m slm. Esposizione a sud, ottima ventilazione, bassa umidità e buona escursione termica.
NATURA DEL SUOLO	Argilloso, calcareo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera, cordone speronato.
DENSITÀ	4.000 ceppi/ettaro
RENDIMENTO MEDIO	50 q.li/ettaro
VENDEMMIA	Tra la metà e la fine di ottobre
VINIFICAZIONE	Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione tradizionale con macerazione delle bucce di 12 - 15 giorni a temperatura controllata e rimontaggi giornalieri. Si estrae solo il mosto fiore, segue la fermentazione malolattica spontanea.
MATURAZIONE DEL VINO	In serbatoi di acciaio per 18 - 24 mesi, segue affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.
AFFINAMENTO IN MARE	Le bottiglie, accuratamente incapsulate, vengono adagiate sul fondale marino in gabbie di acciaio, dove rimangono cullate dalle correnti armoniche del mare ad una pressione di circa 4,8 atmosfere, con una temperatura costante tra i 10/13°C. La riemersione avviene, con ogni delicatezza e con decompressioni controllate, dopo un periodo variabile tra i 6 e i 12 mesi in relazione alle condizioni meteo marine e a quelle stagionali.
CANTINA SUBACQUEA	Mare Adriatico, Termoli (CB), Molise – Ubicazione sottomarina a 38 metri di profondità e a 4,5 miglia nautiche dalla costa.
IMPIANTO SOTTOMARINO	Gabbie in acciaio (sistema ecosostenibile Cobalto cage) su fondale sabbioso.
PRODUZIONE	Limitata di n. 450 bottiglie da 750 ml.
NOTE ORGANOLETTICHE	Il vino appare di colore rosso rubino con sfumature granate, compatto e consistente. Profumi fruttati di frutti di rovo in confettura, note balsamiche ed eteree. Seguono note speziate che rimandano al pepe, alla cannella e ai chiodi di garofano. Cenni minerali. Bocca succosa, calda, avvolgente, con tannini vellutati perfettamente integrati. Lunga persistenza gustativa.
ABBINAMENTI	Accompagna primi piatti importanti, formaggi stagionati, secondi di carni rosse, selvaggina e piatti tipici della cucina tradizionale.
GRADAZIONE ALCOLICA	15% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C



leprofondita.it
info@leprofondita.it



Cobalto S.r.l.
C.da San Giovanni dei Gelsi, 148
86100 Campobasso - Italia
T. + 39 3333809960



leprofondita.it