



La cantina salentina Paololeo e l'esperimento dello spumante affinato sotto le acque del mare

26 Aprile 2024 

VERONA – Paololeo è la prima azienda pugliese ad aver affinato in mare il Metodo Classico Pas Dosè da varietà autoctone, Verdeca e Maresco. Le 1.011 bottiglie di Mormora – nome dello spumante – sono state incantinate nella riserva marina di Porto Cesareo (Lecce). Il progetto è ancora in fase di sviluppo e, secondo gli assaggi fatti dagli addetti ai lavori, i risultati allo sbarco saranno interessanti e sicuramente inediti per la categoria.

Le bottiglie, 12 mesi a 30 metri di profondità, riparate dalla luce e dall'influsso delle fasi lunari e con un movimento marino continuo, sono state sottoposte a un bâtonnage costante e naturale, necessario per un affinamento diverso dal solito.

Nicola Leo, enologo di Paololeo, ad ogni assaggio mensile ha trovato un'evoluzione tale da classificare davvero come unico questo prodotto.

“La scelta di affinare le bottiglie in mare è spinta anche dalla volontà di sfidare le mille potenzialità del vino e dimostrare la sua grande versatilità grazie alla valorizzazione di due varietà autoctone pugliesi – afferma – . Il risultato è qualcosa di unico e sorprendente”.

La cantina sottomarina di Paololeo coniuga la sostenibilità e la sperimentazione enoica e l'ha raccontata anche al **Vinitaly 2024**. Il progetto di Cantina Sottomarina è una sperimentazione che si accorda con la filosofia di risparmio energetico, un impegno che l'azienda porta avanti da sempre.