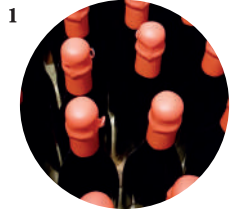


# Bacchus Neptunus

*Vieni a scoprire come il mare  
esalta quello che l'uomo  
ha creato nelle vigne,  
in onore di Bacco e di Nettuno*



## Le Fasi del Processo di affinamento in mare

### Fase 1. Tripla gommalaccatura

I nostri tecnici tratteranno il collo di ogni bottiglia con uno triplice strato di gommalacca pregiata, per garantire la protezione del prodotto contenuto ed evitare qualsiasi contaminazione.



### Fase 2. Preparazione del substrato di colonizzazione marina

I nostri tecnici tratteranno ogni bottiglia manualmente perchè diventi una superficie adatta alle fasi di successione ecologica operata dagli organismi marini.



### Fase 3. Allestimento delle gabbie per l'immersione

Il nostro staff organizzerà le gabbie di affinamento per garantire la gestione ottimale dei prodotti durante il periodo di immersione.



### Fase 4. Trasporto e cala in mare

Il nostro staff si occuperà di immergere le gabbie, dopo di una serie di doppi controlli e valutazioni, nelle migliori location di affinamento in laguna e mare italiane.



### Fase 5. Controlli in mare

I nostri biologi marini effettueranno, con scadenze regolari, valutazioni biologiche e chimico-fisiche per studiare il livello di colonizzazione raggiunta e per realizzare il monitoraggio ambientale dei siti di affinamento.

H7-25 S.R.L.S.  
Passeggiata del Carmine n. 2,  
35137 – Padova (PD)  
C.F. e P.IVA: 05018270289

Email: [info@bacchusetneptunus.com](mailto:info@bacchusetneptunus.com)  
[www.bacchusetneptunus.com](http://www.bacchusetneptunus.com)





## Vini affinati nel mar mediterraneo

I Romani conoscevano già le tecniche per la coltivazione della vite e per la vinificazione, avendole apprese da Etruschi, Greci e Cartaginesi. Infatti, già attorno al V sec. a.C. gli Etruschi facevano “vino” e la penisola Italica era nota come “Enotria“, ossia “terra produttrice di vino”.

Il vino all'epoca dei Romani era presente in ogni banchetto, per lo più diluito con acqua calda o fredda, a seconda delle stagioni. La storia ci insegna così, che in tutto il bacino di Mediterraneo, gli antichi popoli di navigatori trasportavano e commerciavano vino.

In molti antichi relitti affondati, ora adagiati sul fondo del mare, sono state ritrovate anfore colme di vino ancora buono: così si è immaginato di riprodurre un simile invecchiamento e una vinificazione di tipo sottomarino, che si è scoperta essere straordinariamente adatta per l'affinamento del vino, oltre ad un innovativo metodo per la creazione di bottiglie esclusive “realizzate dal mare e a protezione del mare\*”.

\* ogni bottiglia finanzia progetti di ricerca ecologica in mare.



## Un microclima che conferisce caratteristiche eccezionali

Il mare diventa così una splendida cantina naturale, in grado di conservare il vino e conferirne caratteristiche eccezionali.

Le nostre bottiglie, durante il periodo di affinamento in immersione, non solamente vengono trasformate in preziosi gioielli ricamati dal mare, ciascuna differente e unica, ma diventano lo strumento di maturazione del vino e dell'organolettica del prodotto, senza contaminazione alcuna e senza alterazioni esterne: il massaggio armonico di onde, correnti, l'alternanza graduale di luce-buio e dei cambiamenti chimico-fisici, regalano al vino un profumo unico e un gusto più complesso e misterioso.

Ogni bottiglia ricolma di Bacco diventa unica, numerata e scolpita dal volere di Nettuno, ogni bottiglia nasce nelle migliori aziende vitivinicole italiane, matura sotto i flutti del Mediterraneo e arriva sulle vostre tavole, per regalarvi un viaggio di migliaia di anni di storia e per ricordarvi che il mare è un ecosistema da rispettare e proteggere!

