

Perchè trasformare i vini in SeaWines

Un metodo unico

Preferito da produttori innovativi e dinamici.

Il procedimento di maturazione subacquea, oltre a permettere al vino di svilupparsi in condizioni ottimali irripetibili in superficie, enfatizza le caratteristiche distintive ed esclusive proprie del SeaWines, una nicchia in rapida espansione nel settore dei vini di lusso.

Ecologico e sostenibile

Consegue una notevole riduzione dell'impatto ambientale e dei costi di condizionamento. Il mare non richiede locali specifici, temperature controllate o lavorazioni meccaniche: infatti, fornisce naturalmente, con l'applicazione delle adeguate regole di immersione, un ambiente con temperatura costante, umidità ideale e assenza di luce.

Questo costituisce l'habitat perfetto per la maturazione del vino o per il suo adeguato mantenimento.

Esclusività garantita

La maturazione subacquea conferisce al vino un carattere unico che distingue chiaramente i SeaWines dalla produzione tradizionale. Questa esclusività è particolarmente apprezzata da consumatori che cercano esperienze di gusto uniche e memorabili.

Risparmio e sostenibilità ambientale

Oltre alla sostenibilità ambientale, la conversione dei vini in SeaWines si traduce in significativi risparmi economici. Eliminando la necessità di locali climatizzati e processi meccanici, i costi di produzione e manutenzione vengono drasticamente ridotti, contribuendo alla creazione di un modello aziendale più efficiente ed ecologicamente responsabile.

Innovazione del Mondo del Vino

Abbracciare la tecnica di affinamento subacqueo rappresenta un atto di innovazione nel settore vinicolo, posizionando la tua attività come all'avanguardia e pronta a soddisfare le crescenti aspettative dei consumatori moderni. La storia dietro i SeaWines aggiunge fascino e appeal, generando interesse e curiosità tra gli appassionati del vino.

Soddisfazione del consumatore

Offrendo SeaWines, puoi offrire ai tuoi clienti una nuova e coinvolgente esperienza sensoriale. La storia dietro la produzione subacquea, insieme al carattere distintivo del vino, può contribuire a creare un legame emotivo tra il consumatore e il prodotto, promuovendo la fedeltà e la soddisfazione del cliente.



Una nuova prospettiva di qualità

L'affinamento sottomarino conferisce ai vini frizzanti un perlage finemente effervescente, mentre nelle altre varietà accelera la maturazione, portando a note terziarie tipiche di una lunga stagionatura. Questo si traduce in una complessità gustativa armoniosa, mantenendo al contempo notevole verticalità e longevità. Questa innovativa proposta rappresenta un prodotto distintivo e una fresca offerta commerciale.

Ottimizzazione degli spazi e valorizzazione

L'immersione subacquea elimina i limiti di spazio associati alle cantine tradizionali, contribuendo alla riqualificazione e massimizzando la durata delle edizioni "vintage" e "heritage". Ciò favorisce un incremento del tuo magazzino, sia in termini di capacità che dal punto di vista patrimoniale, offrendo vantaggi economici a lungo termine.

Innovazione e Contenuto d'eccellenza

Il processo di cantinamento subacqueo è certamente rivoluzionario, ma per mantenersi nel tempo richiede un approccio analitico e scientifico orientato alla qualità. L'estetica della bottiglia deve essere accompagnata da un'esperienza unica quando il prodotto viene versato nel calice.

LE 3 FASI DI SERVIZIO DI CANTIMENTO



Servizi di Megaride

Pacchetto base

- Analisi preventiva-tecnica di cantinamento
- Analisi chimiche pre-immersione
- Degustazione comparativa pre-immersione (relazione sommelier professionisti AIS) certificata
- Incapsulamento chiusura stagna
- Immersione (6 mesi)
- Emersione
- Noleggio gabbie intelligenti
- Analisi chimiche post immersione
- Degustazione comparativa post immersione (relazione sommelier professionisti AIS) certificata
- Polizza nessun rischio

Servizi extra di Megaride

Pacchetto base +

- Inserimento dispositivo di tracciamento per ogni bottiglia e codifica a lettura database originale del prodotto
- Controlli dispositivi NFC
- Relazione rilasciata da studi effettuati da Università degli Studi di Napoli Federico II
- Ritiro e consegna verso produttori

I VANTAGGI DELL'AFFINAMENTO

Gli amanti del vino sottolineano i molteplici benefici derivanti dall'affinamento subacqueo, sfruttando le condizioni ottimali offerte dalle acque marine, tra cui temperatura, luce e pressione.



Temperatura Costante e Naturale

La temperatura costante delle acque marine si mantiene prossima all'ideale individuato per le cantine terrestri, eliminando la necessità di impianti di condizionamento. Questo ambiente termico naturale contribuisce al mantenimento dello standard desiderato.



Assenza di Luce per una Conservazione Perfetta

Le acque marine più profonde garantiscono la quasi totale assenza di luce, soddisfacendo le condizioni ideali per la conservazione del vino. Questo ambiente a scarsa luminosità preserva la qualità del vino senza l'interferenza della luce.



Pressione Costante per una Conservazione Ottimale

La pressione costante e vigorosa delle acque marine esercitata sulle bottiglie riduce al minimo l'interazione dell'aria e dell'ossigeno con il vino. Ciò preserva le caratteristiche organolettiche, garantendo maggiore longevità al prodotto quando riportato in superficie.



Effetto Benefico delle Correnti Marine

Le correnti marine cullano le bottiglie, contribuendo a un ulteriore processo fisico che favorisce l'invecchiamento. Il completo riparo dalle fasi lunari crea condizioni ottimali per la maturazione del vino.



Prestigio e Sostenibilità Ambientale

Il vino subacqueo, già apprezzato da chef che lo incorporano in menu speciali, presenta bottiglie uniche decorate dalle incrostazioni marine, conferendo loro un aspetto particolarmente affascinante. Inoltre, l'affinamento subacqueo si dimostra un progetto eco-sostenibile, evitando la necessità di strutture con temperature condizionate e lavorazioni meccaniche.



Sostenibilità Ambientale attraverso l'Affinamento Subacqueo

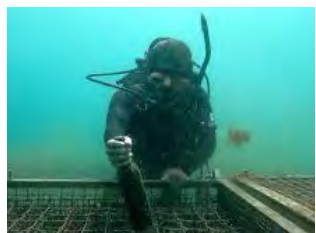
Il metodo di affinamento subacqueo promuove la sostenibilità attraverso il risparmio energetico, la riduzione del consumo del suolo e la protezione delle zone naturalistiche.

CHI SIAMO

Megaride Cantine Sommerse, situato alle spalle del Castel dell'Ovo, adiacente al prestigioso allevamento di Santa Lucia, presenta la più grande cantina subacquea d'Italia con oltre 2Km di superficie, con una piana in discesa dai 40 ai 55 MT.

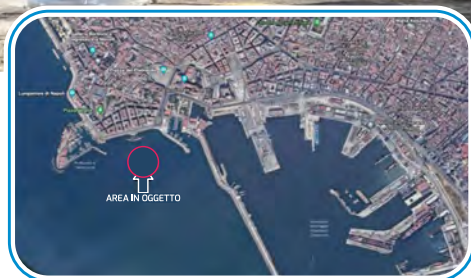


ALCUNI MOMENTI DELLA TRASFORMAZIONE



PERCHÈ CANTINARE CON MEGARIDE

- PREZZO PIÙ BASSO
- TRACCIAMENTO DATI CON CHIP (NFC)
- ANALISI DEGUSTATIVA COMPARATA (AIS)
- NESSUN RISCHIO (POLIZZA ASSICURATIVA)
- RELAZIONI RILASCIATE DA STUDI EFFETTUATI DALL'UNIVERSITÀ "FEDERICO II"
- NESSUN CONFLITTO
- AFFIANCAMENTO COMMERCIALE
- PROTOCOLLO STUDIATO E PERSONALIZZATO
- GABBIE INTELLIGENTI
- DETRAIBILITÀ
- BUY TO SELL
- GARANZIA DEI PROCESSI
- VELOCE E SEMPLICE
- SERVIZIO A 360°
- POSIZIONAMENTO LUXURY



Partnership



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
DIPARTIMENTO DI AGRARIA
SEZIONE DI SCIENZE DELLA VIGNA E DEL VINO
Viale Italia s.n.c. - 83100 - AVELLANO, Italia



www.megaridecantinesommerse.it

info@megaridecantinesommerse.it

cell. +39 3881421006