Un vino affinato tra le onde: Paololeo rivoluziona gli spumanti pugliesi con Mormora

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Febbraio 2025



Mormora è il nuovo spumante Metodo Classico Pas Dosé di Paololeo, affinato sott'acqua a Porto Cesareo. Prodotto con Verdeca e Maresco, è un progetto innovativo che sfrutta il mare come cantina naturale, garantendo un bâtonnage costante. Un esperimento pionieristico che ridefinisce il potenziale della Puglia nella spumantistica, unendo sostenibilità e tradizione enologica.

Paololeo presenta Mormora, il **primo Metodo Classico Pas Dosé** pionieristicamente affinato sott'acqua, che segna una **metamorfosi nell'enologia pugliese**. Dopo quasi due anni di sperimentazione nelle profondità marine di Porto Cesareo, le **1.011 bottiglie** prodotte con le rare uve autoctone Verdeca

e Maresco sono ora pronte a essere scoperte da chi desidera vivere un’esperienza di degustazione unica, che unisce ricerca, sostenibilità e profonda conoscenza del patrimonio enologico pugliese.

Mormora è un **manifesto dell’evoluzione enologica pugliese**: dimostra come rinnovamento e rispetto per le radici territoriali possano coesistere, aprendo nuove prospettive per i vini spumanti del territorio. Un’**esperienza sensoriale** che racconta la storia di un’azienda famigliare, giunta alla quinta generazione, e del suo territorio.

“Questo progetto rappresenta molto più di un semplice vino”, dichiara Nicola Leo, enologo dell’azienda. “Con Mormora abbiamo voluto dimostrare che la Puglia può essere terra di grandi spumanti, oltre che di vini rossi. Abbiamo sfidato le potenzialità del vino, utilizzando il mare come ambiente di affinamento naturale, senza impianti di refrigerazione, valorizzando due varietà autoctone quasi dimenticate. Il risultato è qualcosa di unico: un vino che racconta la nostra terra, la nostra creatività e il nostro profondo rispetto per l’ambiente”.

L’originale processo di produzione ha previsto **l’immersione delle bottiglie a -30 metri**, dove il movimento marino ha consentito un bâtonnage costante e naturale, proteggendole dalla luce e dall’influsso delle fasi lunari. Un metodo all’avanguardia che si inserisce perfettamente nella filosofia di sostenibilità di Paololeo, certificata Equalitas dal 2021.

Punti chiave

1. **Mormora**, il primo spumante pugliese **affinato sott’acqua**, utilizza un metodo innovativo per valorizzare le uve autoctone.

2. Paololeo dimostra il **potenziale enologico** della Puglia, oltre i vini rossi, con un Metodo Classico **sostenibile** e originale.
3. Le bottiglie sono immerse a **-30 metri**, dove il mare garantisce un **bâtonnage naturale** e una protezione dalla luce.
4. Il progetto unisce **innovazione, ricerca e sostenibilità**, certificato **Equalitas**, e apre nuove prospettive per i vini pugliesi.
5. Nicola Leo: “Mormora racconta la **nostra terra**, la nostra **creatività** e il nostro **rispetto per l’ambiente**”.