

Alghero, torna sulla terra l'Akènta Sub, spumante affinato sui fondali

akenta-sub-30fbd96f

L'**Akènta Sub**, lo spumante della **Cantina Santa Maria La Palma** di Alghero affinato nelle acque marine a circa 40 metri di profondità, torna in superficie sabato 20 luglio con un grande evento: è l'**Akènta Day**, appuntamento dell'estate in Sardegna, con una speciale crociera per assistere all'emersione della cantina subacquea e una festa notturna nel Porto di Alghero.



Una performance nelle acque della baia di Porto Conte e

dell'area Marina Protetta, che coinvolgerà sommozzatori, personale tecnico della Cantina e un elicottero impegnati a far riemergere le casse della cantina sott'acqua, dove il vino è stato cullato dalle correnti marine per un periodo dai 6 ai 12 mesi.

La giornata sarà divisa in due momenti: **Akènta Day Emersion Party** e **Akènta Magic Night**. La prima, accessibile su prenotazione, propone una crociera sulle coste di Alghero per assistere dalle barche all'operazione di emersione. Poi via ai boat party fino a sera e rientro nel Porto di Alghero dove si darà il via a una grande festa aperta a tutti. In programma video mapping, esibizioni di acrobati volanti con i celebri Sonics, il dj set di Radio DeeJay a ritmo di hip-hop, trap e reggaeton e fuochi d'artificio a illuminare mare e cielo. Santa Maria La Palma è la prima cantina in Sardegna a utilizzare questa innovativa tecnica di vinificazione.

"Siamo gli unici a proporre immersioni guidate per visitare la Cantina subacquea - spiega il Presidente **Mario Peretto** - lo scopo è valorizzare questo straordinario contesto naturalistico con un evento unico

come l'Akènta Day, una vera attrattiva a livello internazionale per l'intera area di Alghero e la Sardegna".

Allo scorso **Vinitaly** l'Akènta Sub, prodotto con uve di Vermentino di Sardegna Doc e realizzato con metodo Charmat, è stato tra i protagonisti della prima degustazione subacquea mondiale. L'Akènta Day sarà preceduto venerdì 19 dall'**Alghero Wines Day**, dedicato alla promozione e valorizzazione di vini e vitigni locali.