

ULISSE

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata D.O.C

Uve

Montepulciano D'Abruzzo

Vitigno

L'origine di questo vitigno a bacca nera è sempre stata incerta. Anche gli studiosi come il Molon (1906) lo classificavano tra i Sangioveti. Oggi è certo che i due vitigni non hanno nulla in comune. Viene coltivato prevalentemente in Abruzzo e nelle altre regioni del centro-sud. Oggi, grazie al lavoro accurato di alcuni produttori ed enologi, il Montepulciano è uscito alla ribalta come uno dei vitigni rossi di più elevata qualità.

Collocazione geografica del vigneto

Ortona, Crecchio, Lanciano.

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo.

Età dei vigneti

20 anni

Sistema di allevamento

cordone speronato alto 50 cm dal terreno.

Densità d'impianto

4.000/5.000 ceppi per ettaro di varietà policlonali.

Resa per ettaro

60/70 quintali

Vendemmia

Periodo: Prima decade di novembre

Raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione

- Pigia - diraspatura.
- Macerazione e fermentazione alcolica in acciaio con le bucce per un periodo variabile tra 15 e 20 giorni in base alle caratteristiche dell'annata.

Affinamento

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Il vino si presenta con colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma piacevole e persistente con note fruttate di frutta a bacca rossa con note di amarena e more. Gusto pieno e rotondo al palato, di buon corpo. In bocca si fa apprezzare subito per il ritorno delle note già percepite al naso. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza con tannini dolci e vellutati. Ottimo con selvaggina, brasati, carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati e cioccolato.

Temperatura di servizio

16/18°C

