

ULISSE

Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata D.O.C

Uve

Trebbiano d'Abruzzo

Vitigno

Vitigno a bacca bianca, della numerosa famiglia dei Trebbiani, molto diffuso nell'Italia Centrale. Ha foglia medio-grande, pentagonale, grappolo medio, allungato acino medio, di forma piuttosto regolare; buccia di medio spessore.

Collocazione geografica del vigneto

Crecchio.

Tipologia del terreno

Sabbioso, ghiaioso

Età dei vigneti

Da 15 - 20 anni

Sistema di allevamento

Cordone speronato alto 50 cm dal terreno

Densità d'impianto

4000 ceppi per ettaro di varietà policlonali

Resa per ettaro

50 quintali

Vendemmia

Periodo: Prima decade di Settembre

Raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione

Cernita e immissione delle uve intere nell'esclusivo tunnel di raffreddamento "Ulisse" ed abbattimento repentino della temperatura con conseguente criomacerazione pellicolare della buccia ed estrazione dei composti aromatici;

- Diraspatura, pressatura in ambiente inertizzato, illimpidimento statico a freddo;
- Lenta fermentazione alla temperatura controllata di 11°C in vasche di termoregolate ed inertizzate.

Affinamento

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca come la pesca e di frutta esotica. Finale di aromi particolarmente freschi. In bocca si fa apprezzare subito per il ritorno delle note già percepite al naso. Il finale è di grande persistenza. Ottimo vino, fresco ed equilibrato che si fa apprezzare per la sua grandissima piacevolezza complessiva. Ideale con antipasti di pesce, primi piatti e arrostiti di pesce, risotti e formaggi semi stagionati ma anche con piatti di carne bianca.

Temperatura di servizio

8/10°C

