

NATIVAE

Cerasuolo D'Abruzzo

NATIVAE Cerasuolo D'Abruzzo DOP è un vino ottenuto tramite fermentazione spontanea in vasche di cemento con lieviti naturalmente presenti sull'uva. Le uve provengono da un vecchio vigneto coltivato secondo le regole dell'ecosostenibilità, senza alcun trattamento di sintesi. Tenuta Ulisse e la sua filosofia del vino si esprimono al meglio nella naturalità e nella naturalezza del nuovo prodotto, i cui profumi, la cui piacevolezza, i cui aromi richiamano alla mente una storia antica in perfetta sintonia con le potenzialità del territorio.

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Vitigni

Montepulciano

Zona di produzione

Vigneti situati nella zona

Vinificazione e affinamento

Contatto con le bucce di 12 ore, svinatura, pressatura soffice, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento senza controllo della temperatura con lieviti autoctoni, nessuna filtrazione.

Affinamento

In vasche di cemento fino all'imbottigliamento, a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia.

Chiusura

Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche

E' un rosato legato al territorio. Appena versato si manifesta di un colore rosa cerasuolo leggermente opaco. Di contro al naso è nitido e molto interessante, articolato e ben fuso. Racconti dolci di acacia, glicine e rosa. Tutto è reso croccante da freschezze di melagrana, prugna, ciliegia e fragola. In bocca è bilanciato e di beva incentivante perché nasconde il grado alcolico tramite un'ottima combinazione di acidità, struttura e morbidezza, con una leggera salinità, e un vago tannino che alimentano un retrolfatto coerente di grande persistenza fruttata e minerale.

