

Metodo Classico

Dosaggio Zero

Cogliere e catturare l'essenza del Pecorino è il sogno di molti.
Tenuta Ulisse Dosaggio Zero: nessun dosaggio, nessuna aggiunta di "liqueur d'expédition", per non offuscare la sua espressione più vera, cristallina, istintiva, per cogliere ancora meglio l'essenza di questo immenso e personalissimo Pecorino.
Un Metodo Classico puro, sincero, frutto della migliore espressione di uno straordinario terroir e dell'uomo che ne ha intuito il carattere e le potenzialità.
Destinato a quel pubblico di conoscitori che amano questo stile.

Denominazione

Vino Spumante di Qualità

Varietà delle uve

Pecorino

Epoca di vendemmia

Solitamente nella seconda decade di agosto

Vinificazione

Tenuta Ulisse Dosaggio Zero è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione. La spumantizzazione con Metodo Classico viene effettuata interamente in azienda.

Affinamento sui lieviti

Durata media 18 mesi

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur d'expédition

