

# ULISSE

## Passerina

**Denominazione**  
Terre di Chieti IGP

**Uve**  
Passerina

**Vitigno**  
Vitigno a bacca bianca molto antico originario del Centro Italia. Molto probabile che la sua terra natia si trovi verso la sponda adriatica, nella Regione Abruzzo e nella Regione Marche. Certamente appartiene alla vasta famiglia dei Trebbiani. Il suo nome deriva dalle dimensioni degli acini piuttosto ridotte e dal fatto che, spesso, i passerini ne beccano gli acini. La caratteristica di questo vitigno è una buona capacità di accumulo di zuccheri non accompagnata però da una corrispondente diminuzione delle componenti acide in epoca di vendemmia. Si caratterizza quindi molto spesso per una forte acidità.

**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 giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con delle piacevoli di pesca, albicocca e pompelmo minerale. Ottimo con antipasti, carpacci e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo con formaggi freschi o a pasta filata.

I sentori floreali ricordano il glicine ed il tiglio e nel tempo assume un carattere spiccatamente

**Temperatura di servizio**  
8/10°C

