

Tenuta Ulisse Don Antonio

Limited Edition

Descrizione

Una selezione speciale dedicata ogni anno al nostro nonno e fondatore Don Antonio. Questo vino è un omaggio a colui che ha fondato la TENUTA ULISSE e vuole mostrare l'onore di rappresentare l'Abruzzo e i suoi vini in Italia e nel mondo.

Denominazione

Vino Rosso

Vinificazione

raccolta dopo una breve surmaturazione in pianta;
20/25 giorni di macerazione sulle bucce e fermentazione alcolica una parte in acciaio a 24-26°C e una parte in vasche di cemento a temperature naturale.

Maturazione

Una parte della massa affina in barrique di pregiato rovere francese per 12 mesi dove avviene anche la fermentazione malolattica e successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Rosso carico e intenso, a tratti impenetrabile. Profondo e complesso all'olfattiva, regala al naso un bouquet di note di mora, prugna e lampone. Ha un meraviglioso sentore speziato e delicato di vaniglia, cacao, liquirizia. La bevuta è di gran carattere, dinamica e setosa nella trama tannica e scattante nella freschezza, lunga nella persistenza.

Temperatura di servizio

18 °C

