

NATIVAE

Abruzzo Pecorino

NATIVAE Abruzzo Pecorino DOP è un vino ottenuto tramite fermentazione spontanea in vasche di cemento con lieviti naturalmente presenti sull'uva. Le uve provengono da un 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

Pecorino

Vinificazione e affinamento

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

Un Pecorino di grande carattere. Il naso è assalito da effluvi minerali e fruttati e da sfumature floreali. La bocca è trascinante ed impregnata di sapidità e succosità e poi emerge un'incisiva nota acida che dona freschezza al palato. Chiude con godibili note agrumate. Sul finale, lunghissimo, l'unirsi della terra e del mare. All'ottima bevibilità si aggiunge la conservabilità nel tempo, durante la quale si avrà un miglioramento di tutte le sue espressioni gustative.

