

ULISSE Passito Rosso

Descrizione

Da un'attenta e mirata selezione di uve rosse nasce "Passito", che esprime appieno un'armonia inconfondibile tra struttura, dolcezza e freschezza. Un vino dolce di straordinaria forza e morbidezza, dal colore impenetrabile di un rosso intenso, magico all'olfatto, dal gusto ampio e armonico.

Denominazione

Terre di Chieti IGP

Uve

Blend di uve rosse

Appassimento

Lasciata appassire sui graticci

Vinificazione

Macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

Affinamento

In serbatoio di acciaio inox ed una parte in barrique

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Colore scuro e denso, a tratti impenetrabile, che richiama la tonalità del rubino. La frutta, sia sotto spirito che in confettura, si alterna al naso con sentori più floreali e richiami alle spezie. All'assaggio è di ottimo corpo, fasciante al palato grazie a un sorso sì dolce, ma mai stucchevole; il gusto è piacevolmente fresco. Ottimo con formaggi erborinati, torte di frutta e crema, cioccolato fondente, pasticceria secca o con la crema.

Temperatura di servizio

14-16°C

