

ULISSE Primitivo

Limited Edition

Descrizione

Tutta la passione e l'amore per la nostra terra in un grande vino. Un frutto meraviglioso ed un territorio inimitabile creano l'eccellenza.

Denominazione

Terre di Chieti IGP

Uve

Primitivo

Vinificazione

- Pigia - diraspatura
- 15/20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in acciaio a 24-26°C

Affinamento

Una parte della massa affina in barrique di pregiato rovere francese

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Rosso purpureo di grande spessore con riflessi rubini.
Bouquet fittissimo di piccoli frutti di bosco, con note di prugne, confettura di ciliegia a cui si aggiunge una leggera speziatura e note di tabacco.
Gusto imponente, elegante, sorretto da tannini morbidi con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina.
Vino da meditazione.

