

ULISSE Premium Chardonnay

Descrizione

Lo Chardonnay in Abruzzo riesce ad acquisire forza e robustezza che si armonizzano perfettamente con la sua eleganza creando un vino unico che esprime le caratteristiche peculiari del nostro "terroir".

Denominazione

Vino Varietale

Uve

Chardonnay

Vinificazione

Crio-selezione delle uve ed abbattimento repentino della temperatura con conseguente criomacerazione pellicolare della buccia ed estrazione dei composti aromatici;

- Diraspatura, "pigiatura diretta" in ambiente inertizzato
- 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

Giallo paglierino brillante dai riflessi verdolini. Profumo intenso, fruttato, ottima persistenza. Note di frutta tropicale matura quale mango, banana e melone giallo. Si abbina con pesci salsati della grande e della nuova cucina, crostacei e creme di verdure.

Temperatura di servizio

6-8°C

