DON ANTONIO

Limited Edition

DENOMINAZIONE

Vino Rosso

VITIGNO

Montepulciano

VINIFICAZIONE

- Raccolta dopo una breve surmaturazione in pianta;
- Pigia - diraspatura;
- 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

AFFINAMENTO

Una parte della massa affina in barrique e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

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

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti.
Vino da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Luogo fresco e asciutto

MOD. DI TRASPORTO

Temperatura ambiente senza stress termici

TENUTA ULISSE

REV 000 del 9/9/2025