ULISSE
Merlot

Denominazione
Vino Varietale

Uve
Merlot

Vitigno
Il Merlot è un vitigno a bacca rossa, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironda, nel Sud-ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux da cui nascono alcuni dei più prestigiosi vini al mondo (Saint-Émilion, Pomerol). Ha foglia media, pentagonale, trilobata e quinquelobata; grappolo medio, piramidale più o meni spargolo, acino medio, rotondo di colore blu-nero con buccia di media consistenza.

Vinificazione
· Cernita e immissione delle uve intere nell'esclusivo tunnel di raffreddamento "Ulisse" ed abbattimento repentino della temperatura con conseguente criomacerazione pellicolare della buccia ed estrazione dei composti aromatici;
· Diraspatura, macerazione a freddo per 12 ore, pressatura 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
Il vino si presenta di un colore rosato brillante con intensi ed eleganti profumi di frutta rossa come il mirtillo e lampone e fini note floreali di rosa.
In bocca si fa apprezzare per la sua buona acidità e per le note già percepite al naso.
Il finale è di grandissima persistenza e piacevolezza. ottimo come aperitivo oppure con salumi leggeri, prosciutto e melone, baccalà, bolliti e carni bianche.

Temperatura di servizio
8/10° C

studio alice.it ph. T. Della Frana

TENUTA ULISSE
+39 0871 407733 · info@tenutaulisse.it · www.tenutaulisse.it