

ULISSE

Frizzante Rosé

Descrizione

ULISSE Frizzante Rosé è un vino brioso, fresco e profumato, pensato per gli amanti della convivialità.

Denominazione

Vino Rosé

Uve

Uvaggio misto di vitigni autoctoni a bacca rossa

Vinificazione

Criomacerazione e fermentazione a bassa temperatura in acciaio. Successivamente il vino viene messo in autoclave a valvole chiuse per 30-40 giorni dove avviene la seconda fermentazione.

Affinamento

In vasca di acciaio sur lies (sui lieviti).

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Il colore rosa tenue ne esprime immediatamente la sua personalità.
Bouquet incisivo e inconfondibile con sentori mediterranei di frutta fresca.
La delicata effervescenza al palato, ne esalta la freschezza.
Il finale è di grande persistenza e piacevolezza.
Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

Temperatura di servizio

6-8°C

