

ULISSE Rosè

Descrizione

Un elegante rosé dal colore chiaro, puro. Un raffinato equilibrio tra Merlot e altri vitigni a bacca rossa, che trovano nella vicinanza con il mare la loro massima espressione.

Denominazione

Vino Rosè

Uve

Merlot e altri vitigni a bacca rossa

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, "pigiatura diretta" 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 color rosa tenue ne esprime immediatamente la sua personalità intrigante. Bouquet incisivo e inconfondibile con sentori mediterranei di frutta fresca. Al palato tornano le note fruttate e si aggiungono accattivanti sensazioni agrumate. Il retrogusto esplode in un susseguirsi di aromi freschi e persistenti che si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio, che donano un lungo e ricco finale. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

Temperatura di servizio

6-8°C

