

ULISSE Premium Pinot Grigio

Descrizione

Il Pinot Grigio fa parte della grande famiglia delle uve nobili della Borgogna ed è sicuramente uno dei più famosi vitigni d'Italia. Nel clima dell'Abruzzo, il Pinot Grigio sviluppa un aroma deciso, una struttura importante e grande carattere.

Denominazione

Terre di Chieti IGP

Uve

Pinot Grigio

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, pressatura in ambiente inertizzato, illimpidimento statico a freddo;
- 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

Colore paglierino con riflessi dorati, profumo intenso, ampio e fruttato con note esotiche e minerali. Piacevole, morbido e con un'equilibrata acidità. Ottima persistenza.

Si abbina con antipasti, funghi, terrine e patè, pesce, crostacei e carni bianche

Temperatura di servizio

6-8°C

