AMARANTA

Montepulciano d'Abruzzo DOP

DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo DOP

VITIGNO

Montepulciano

VINIFICAZIONE

Macerazione con le bucce
per un periodo variabile tra 10 e 12 giorni in base alle caratteristiche dell'annata. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura che varia dai 24°C ai 26°C

AFFINAMENTO

Una parte della massa affina in barrique
di rovere francese e americano

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino molto carico ed elegante.
Al naso ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco con una coda speziata. In bocca è equilibrato, complesso con la struttura tannica ben fusa con la componente alcolica. Di corpo sostanzioso e con un ottimo equilibrio tra potenza alcolica e tannino

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti succulenti in salsa rossa, arrosti e formaggi vari semi stagionati

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 5/8/2025