



PREMIUM ULISSE BIANCO

DENOMINAZIONE

Vino Bianco



VITIGNO

Uvaggio misto di vitigni autoctoni a bacca bianca

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 SENSORIALI

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca. In bocca si fa apprezzare subito per la sua buona acidità e mineralità. In particolare, si apprezzano note di agrumi che ricordano la pera nonché una sensazione di frutta esotica. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza



ABBINAMENTI

Antipasti di pesce crudo, primi piatti e arrosti di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

