PREMIUM ULISSE PECORINO

DENOMINAZIONE

Terre d’Abruzzo IGP

VITIGNO

Pecorino

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

Giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso esprime note di ananas, pesca bianca e salvia che aprono ad un assaggio fine e molto elegante. Al palato è ricco, rotondo, perfettamente equilibrato

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di pesce, si sposa bene anche con le carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Luogo fresco e asciutto

MOD. DI TRASPORTO

Temperatura ambiente senza stress termici

TENUTA ULISSE

REV 000 del 5/8/2025