



PREMIUM ULISSE PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE

Terre d'Abruzzo IGP



VITIGNO

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 SENSORIALI

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



ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

