

PREMIUM ULISSE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE

Montepulciano D'Abruzzo DOP



VITIGNO

Montepulciano D'Abruzzo

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 18-20°C in vasche di termoregolate ed inertizzate



AFFINAMENTO

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino con un leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note di frutta rossa, di fragola e lampone, seguite da delicate sensazioni di rosa canina. Al palato è fresco, sapido e scorrevole, caratterizzato da un ingresso morbido e un retrogusto fruttato



ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, zuppa di pesce, pesce azzurro, grigliata di carne e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14/16°C

