



SOGNO DI ULISSE

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 viene affinata in barrique di media tostatura per 4 mesi



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Vino rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso, caratteristico, degli aromi primari del vitigno; componente fruttata, con corpo pieno, robusto e ben equilibrato



ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

