



ULISSE

Frizzante Bianco

DENOMINAZIONE

Vino Bianco



VITIGNO

Uvaggio misto di vitigni autoctoni a bacca bianca

VINIFICAZIONE

Criomacerazione e fermentazione a bassa temperatura in acciaio. Successivamente il vino viene messo in autoclave a valvole chiuse per 30-40 giorni dove avviene la seconda fermentazione



AFFINAMENTO

In vasca di acciaio sur lies (sui lieviti)



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, intenso e floreale, con sentori di frutta fresca croccante a polpa bianca e agrumi. La delicata effervescenza al palato, ne esalta la freschezza. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia



ABBINAMENTI

Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

