



ULISSE

Merlot Rosè Brut

DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità Brut - Metodo Charmat



VITIGNO

Merlot

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

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

In autoclave. Il mosto conservato in serbatoi refrigerati a temperatura prossima agli 0°C, viene collocato direttamente in autoclave dove dopo la prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata, la presa di spuma avviene in autoclave col metodo Charmat



AFFINAMENTO

In bottiglia per 3 mesi



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosa intenso, vitale, cristallino, con un perlage fitto che crea una fragrante spuma cremosa e rosata. Al naso emergono su tutti i sentori di rose, fragoline di bosco e ribes. In bocca è uno spumante intrigante e ben equilibrato tra buon corpo, piacevole acidità e morbidezza



ABBINAMENTI

Divertente aperitivo, dà il meglio di sé a tutto pasto, abbinato con disinvoltura dagli antipasti ai secondi piatti

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

