



# ULISSE

## Merlot

### DENOMINAZIONE

Vino Varietale



### 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, macerazione a freddo per 12 ore, 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

Il vino si presenta di un colore rosato brillante con intensi ed eleganti profumi di frutta rossa come il mirtillo e lampone e fini note floreali di rosa. In bocca si fa apprezzare per la sua buona acidità e per le note già percepite al naso



### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo oppure con salumi leggeri, prosciutto e melone, baccalà, bolliti e carni bianche

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

