



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

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma piacevole e persistente con note fruttate di frutta a bacca rossa con note di amarena e more. Gusto pieno e rotondo al palato, di buon corpo. In bocca si fa apprezzare subito per il ritorno delle note già percepite al naso. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza con tannini dolci e vellutati



ABBINAMENTI

Ottimo con selvaggina, brasati, carni rosse, arrosti, formaggi stagionati e cioccolato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

