



ULISSE

Passerina IGP

DENOMINAZIONE

Terre D'Abruzzo IGP



VITIGNO

Passerina

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



AFFINAMENTO

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con delle piacevoli di pesca, albicocca e pompelmo. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza



ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti, carpacci e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo con formaggi freschi o a pasta filata

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

