



ULISSE

Pecorino Brut

DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità Brut - Metodo Charmat



VITIGNO

Pecorino

VINIFICAZIONE

- Cernita e immissione delle uve intere nell'esclusivo tunnel di raffreddamento "Ulysse" 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 giallo paglierino appena carico ed un perlage fine, elegante e continuo. Profumo intenso grazie alla personalità varietale di frutta tropicale del Pecorino. La nota aromatica colta al naso continua e si sviluppa al palato, diffondendosi in ampiezza e profondità. Ricco di complessità ed eleganza. Per coglierne la ricchezza e la complessità aromatica lo consigliamo in solitaria degustazione quale aperitivo



ABBINAMENTI

Desiderando accompagnarlo a sapori, lo indichiamo con crudi di pesce quali tonno, seppie o polipo o ancora carpaccio di rombo oppure con paste e risotti di pesce, formaggi freschi, pesce al forno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

