



ULISSE

Pecorino IGP

DENOMINAZIONE

Terre D'Abruzzo IGP



VITIGNO

Pecorino

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 un colore giallo paglierino abbastanza intenso con riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca come la pesca, di agrumi e di frutta esotica. In bocca si fa apprezzare subito per la sua buona acidità e mineralità. 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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

