



ULISSE

Primitivo IGP Limited Edition

DENOMINAZIONE

Terre di Chieti IGP



VITIGNO

Primitivo

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

Una parte della massa affina in barrique di pregiato rovere francese



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso purpureo di grande spessore con riflessi rubini. Bouquet fittissimo di piccoli frutti di bosco, con note di prugne, confettura di ciliegia a cui si aggiunge una leggera speziatura e note di tabacco. Gusto imponente, elegante, sorretto da tannini morbidi con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina. Vino da meditazione



ABBINAMENTI

Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina. Vino da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

