



ULISSE

Trebbiano D'Abruzzo DOP

DENOMINAZIONE

Denominazione di Origine Protetta D.O.P



VITIGNO

Trebbiano

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 con riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca come la pesca e di frutta esotica. Finale di aromi particolarmente freschi. In bocca si fa apprezzare subito per il ritorno delle note già percepite al naso. Il finale è di grande persistenza



ABBINAMENTI

Ottimo vino, fresco ed equilibrato che si fa apprezzare per la sua grandissima piacevolezza complessiva. Ideale con antipasti di pesce, primi piatti e arrosti di pesce, risotti e formaggi semi stagionati ma anche con piatti di carne bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

