



ULISSE

Primitivo IGP

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

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei, profumo opulento che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna con gradevoli note di cacao e vaniglia. Vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza con tannini dolci e vellutati



ABBINAMENTI

Ottimo con selvaggina, brasati, carni rosse, arrosti, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

