

# ULISSE Premium Montepulciano D'Abruzzo

## Descrizione

Un Montepulciano D'Abruzzo unico nel suo genere, esprime una grande morbidezza dei tannini ed una fruttuosità ineguagliabile grazie al suo frutto e al particolare processo di vinificazione.

## Denominazione

Montepulciano D'Abruzzo DOP

## Uve

Montepulciano

## Vinificazione

- Surgelazione delle uve con abbattimento repentino della temperatura con conseguente criomacerazione pellicolare della buccia al fine di estrarre gli aromi varietali, il colore e le componenti polifenoliche più morbide;
- Diraspatura, "pigiatura diretta" in ambiente inertizzato
- Lenta fermentazione alla temperatura controllata di 18°C in vasche termoregolate ed inertizzate.

## Affinamento

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia

## Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

colore rosso rubino con un leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note di frutta rossa, di fragola e lampone, seguite da delicate sensazioni di rosa canina. Al palato è fresco, sapido e scorrevole, caratterizzato da un ingresso morbido e un retrogusto fruttato. Antipasti di pesce, zuppa di pesce, pesce azzurro, grigliata di carne e carni bianche.

## Temperatura di servizio

16-18°C

