

ULISSE Frizzante Bianco

Descrizione

ULISSE Frizzante Bianco è un vino brioso, fresco e profumato, pensato per gli amanti della convivialità.

Denominazione

Vino Bianco

Uve

Uvaggio misto di vitigni autoctoni a bacca bianca

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, "pigiatura diretta" ambiente inertizzato

Lenta fermentazione alla temperatura controllata di 11°C in vasche di termoregolate ed inertizzate

Durante le fasi finali della fermentazione alcolica, il vino viene messo in autoclave a valvole chiuse, per 30-40 giorni, così da creare una leggera sovrappressione, che gli conferisce la tipica "vivacità".

Affinamento

In vasca di acciaio sur lies sui lieviti

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al naso, intenso e floreale, con sentori di frutta fresca croccante a polpa bianca e agrumi.

La delicata effervescenza al palato, ne esalta la freschezza.

Il finale è di grande persistenza e piacevolezza. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

Temperatura di servizio

6-8°C

