

# ULISSE

## Pecorino

### Denominazione

Terre di Chieti IGT

### Uve

Pecorino

### Vitigno

Vitigno autoctono del versante adriatico dell'Appennino centrale (Marche e Abruzzo). Grappolo è medio piccolo, cilindrico e allungato, con acino piccolo sferico, giallo dorato, con buccia robusta. Il motivo della denominazione uguale al noto formaggio e' incerto ma probabilmente e' dovuto ai movimenti stagionali dei pastori che, al ritorno dalle zone di montagna in settembre, portavano le loro greggi a pascolare proprio sui vigneti dove il rutto era stato già raccolto.

### Collocazione geografica del vigneto

Crecchio

### Tipologia del terreno

Ghiaioso di medio impasto.

### Età dei vigneti

Da 5 a 10 anni

### Sistema di allevamento

cordone speronato alto 50 cm dal terreno.

### Densità d'impianto

4.000/5.000 ceppi per ettaro di varietà policlonali.

### Resa per ettaro

50 quintali

### Vendemmia

Periodo: Prima decade di Settembre

Raccolta: Manuale in cassette

### 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, illimpimento 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 organolettiche, abbinamenti

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino abbastanza intenso con riflessi verdolini. i profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca come la pesca, di agrumi e di frutta esotica. in bocca si fa apprezzare subito per la sua buona acidità e mineralità.

In particolare si apprezzano note di agrumi che ricordano il pompelmo nonché una lieve sensazione di frutta esotica come la papaya.

Il finale è di grande persistenza e piacevolezza. ottimo con antipasti di pesce crudo, primi piatti e arrosti di pesce.

### Temperatura di servizio

8/10°C

