

# ULISSE Rosè

## Descrizione

Un elegante rosè dal colore chiaro, puro. Un raffinato equilibrio tra Merlot e Montepulciano, che trovano nella vicinanza con il mare la loro massima espressione.

## Denominazione

Terre di Chieti IGP

## Uve

Merlot e Montepulciano

## Collocazione geografica del vigneto

Vigneti delle colline teatine

## Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

## Età dei vigneti

15-20 anni

## 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.

## Affinamento

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia

## Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Il color rosa tenue ne esprime immediatamente la sua personalità intrigante. Bouquet incisivo e inconfondibile con sentori mediterranei di frutta fresca. Al palato tornano le note fruttate e si aggiungono accattivanti sensazioni agrumate. Il retrogusto esplose in un susseguirsi di aromi freschi e persistenti che si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio, che donano un lungo e ricco finale. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

## Temperatura di servizio

6-8°C

