

ULISSE Pecorino Premium

Descrizione

ULISSE Pecorino IGP Premium rappresenta la ricchezza dei nostri vigneti di Pecorino più espressivi, selezionati ogni anno fra tutti quelli a disposizione, in base alle caratteristiche dell'annata.

Denominazione

Terre di Chieti IGP

Uve

Pecorino

Collocazione geografica del vigneto

Vigneti delle colline teatine

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Età dei vigneti

15-20 anni

Vinificazione

Crio-selezione delle uve ed abbattimento repentino della temperatura con conseguente criomacerazione pellicolare della buccia ed estrazione dei composti aromatici;

- Diraspatura, "pigiatura diretta" in 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

Giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso esprime note di ananas, pesca bianca e salvia che aprono ad un assaggio fine e molto elegante. Al palato è ricco, rotondo, perfettamente equilibrato. Ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di pesce, si sposa bene anche con le carni bianche.

Temperatura di servizio

6-8°C

