

ULISSE

Passerina

Denominazione
Terre di Chieti IGT

Uve
Passerina

Vitigno
Vitigno a bacca bianca molto antico originario del Centro Italia. Molto probabile che la sua terra natia si trovi verso la sponda adriatica, nell'Abruzzo e nelle Marche. Certamente appartiene alla vasta famiglia dei Trebbiani. Il suo nome deriva dalle dimensioni degli acini piuttosto ridotte e dal fatto che, spesso, i passerini ne beccano gli acini. La caratteristica di questo vitigno è una buona capacità di accumulo di zuccheri non accompagnata però da una corrispondente diminuzione delle componenti acide in epoca di vendemmia. Si caratterizza quindi molto spesso per una forte acidità.

Collocazione geografica del vigneto
Comuni della provincia di Chieti

Tipologia del terreno
Ghiaioso di medio impasto.

Età dei vigneti
Da 5 a 10 anni

Sistema di allevamento
Tendone

Densità d'impianto
1800 ceppi per ettaro di varietà policlonali.

Resa per ettaro
80 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 inerte, illimpimento statico a freddo;
- Lenta fermentazione alla temperatura controllata di 11°C in vasche di termoregolate ed inerte.

Affinamento
In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Il vino si presenta con giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con delle piacevoli di pesca, albicocca e pompelmo. I sentori floreali ricordano il glicine ed il tiglio e nel tempo assume un carattere spiccatamente minerale. Ottimo con antipasti, carpacci e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo con formaggi freschi o a pasta filata.

Temperatura di servizio
8/10°C

