

# ULISSE

## Montepulciano d'Abruzzo

### Denominazione

Denominazione di Origine Controllata D.O.C

### Uve

Montepulciano D'Abruzzo

### Vitigno

L'origine di questo vitigno a bacca nera è sempre stata incerta. Anche gli studiosi come il Molon (1906) lo classificavano tra i Sangioveti. Oggi è certo che i due vitigni non hanno nulla in comune. Viene coltivato prevalentemente in Abruzzo e nelle altre regioni del centro-sud. Oggi, grazie al lavoro accurato di alcuni produttori ed enologi, il Montepulciano è uscito alla ribalta come uno dei vitigni rossi di più elevata qualità.

### Collocazione geografica del vigneto

Ortona, Crecchio, Lanciano.

### Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo.

### Età dei vigneti

20 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

60/70 quintali

### Vendemmia

Periodo: Prima decade di novembre

Raccolta: Manuale in cassette

### Vinificazione

- Pigia - diraspatura.
- Macerazione e fermentazione alcolica in acciaio con le bucce per un periodo variabile tra 15 e 20 giorni in base alle caratteristiche dell'annata.

### Affinamento

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Il vino si presenta con colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma piacevole e persistente con note fruttate di frutta a bacca rossa con note di amarena e more. Gusto pieno e rotondo al palato, di buon corpo. In bocca si fa apprezzare subito per il ritorno delle note già percepite al naso. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza con tannini dolci e vellutati. Ottimo con selvaggina, brasati, carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati e cioccolato.

### Temperatura di servizio

16/18°C

