

ULISSE

Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta D.O.P.

Uve

Montepulciano

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 nella Regione 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.

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, macerazione a freddo per 12 ore, pressatura 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

il vino si presenta di un colore rosato cerasuolo brillante con eleganti profumi di frutta fresca rossa (fragola, ciliegia), fini note floreali.

Sapore piacevole, fresco, con una buona acidità e di lunga persistenza aromatica. ottimo con pesce alla griglia, zuppe di pesce, arrostiti di carni bianche, trippa, pizza e formaggi semi stagionati.

Temperatura di servizio

8/10°C

