

# Metodo Classico

## Dosaggio Zero

Cogliere e catturare l'essenza del Pecorino è il sogno di molti.  
Tenuta Ulisse Dosaggio Zero: nessun dosaggio, nessuna aggiunta di "liqueur d'expédition", per non offuscare la sua espressione più vera, cristallina, istintiva, per cogliere ancora meglio l'essenza di questo immenso e personalissimo Pecorino.  
Un Metodo Classico puro, sincero, frutto della migliore espressione di uno straordinario terroir e dell'uomo che ne ha intuito il carattere e le potenzialità.  
Destinato a quel pubblico di conoscitori che amano questo stile.

### Denominazione

Vino Spumante di Qualità

### Varietà delle uve

Pecorino

### Epoca di vendemmia

Solitamente nella seconda decade di agosto

### Vinificazione

Tenuta Ulisse Dosaggio Zero è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione. La spumantizzazione con Metodo Classico viene effettuata interamente in azienda.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 18 mesi

### Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur d'expédition

