

ULISSE

Cococciola

Denominazione
Terre di Chieti IGP

Uve
Cococciola

Vitigno
Questo è uno di quei vitigni di cui, al momento in cui scriviamo, non si è riusciti ancora a sapere con precisione l'origine. Non ci sono documenti in merito se non nelle rare menzioni di Viala e Vermorel (1909), che lo citano come varietà autoctona abruzzese. Certo è che è coltivata nella Regione Abruzzo e nota anche come cacciola o cacciola. E' piuttosto vigoroso. Matura nella seconda decade di settembre. Il grappolo è di media taglia, semi spargolo, l'acino è grosso, " sferico, giallo ambrato se esposto al sole, buccia robusta.

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 inertizzato, illimpimento statico a freddo;
- Lenta fermentazione alla temperatura controllata di 11 °C in vasche di termoregolate ed inertizzate.

Affinamento
In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia

Dati analitici finali
Gradazione alcolica: 13,0% vol.

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti
Il vino si presenta con un colore giallo paglierino scarico. Il naso evidenzia un profumo delicato con note di fiori bianchi primaverili ed evidenti sensazioni agrumate di pompelmo e limone, che esprimono freschezza e fragranza. una delicata sapidità, caratterizza la fase gustativa di questo vino che risulta gradevole e intrigante. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza. ottimo con antipasti e crudi di pesce, primi e secondi a base di pesce, formaggi freschi.

Temperatura di servizio
8/10°C

