

# ULISSE Premium Chardonnay

## Descrizione

Lo Chardonnay in Abruzzo riesce ad acquisire forza e robustezza che si armonizzano perfettamente con la sua eleganza creando un vino unico che esprime le caratteristiche peculiari del nostro "terroir".

## Denominazione

Vino Varietale

## Uve

Chardonnay

## Vinificazione

Crio-selezione delle uve ed abbattimento repentino della temperatura con conseguente criomacerazione pellicolare della buccia ed estrazione dei composti aromatici;

- Diraspatura, "pigiatura diretta" 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

Giallo paglierino brillante dai riflessi verdolini. Profumo intenso, fruttato, ottima persistenza. Note di frutta tropicale matura quale mango, banana e melone giallo. Si abbina con pesci salsati della grande e della nuova cucina, crostacei e creme di verdure.

## Temperatura di servizio

6-8°C

