

ULISSE

Frizzante Bianco

Descrizione

ULISSE Frizzante Bianco è un vino brioso, fresco e profumato, pensato per gli amanti della convivialità.

Denominazione

Vino Bianco

Uve

Uvaggio misto di vitigni autoctoni a bacca bianca

Vinificazione

Criomacerazione e fermentazione a bassa temperatura in acciaio. Successivamente il vino viene messo in autoclave a valvole chiuse per 30-40 giorni dove avviene la seconda fermentazione.

Affinamento

In vasca di acciaio sur lies (sui lieviti).

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al naso, intenso e floreale, con sentori di frutta fresca croccante a polpa bianca e agrumi.

La delicata effervescenza al palato, ne esalta la freschezza.

Il finale è di grande persistenza e piacevolezza.

Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

Temperatura di servizio

6-8°C

