

ULISSE Merlot Rosè Brut

Vino Spumante di Qualità

Tipologia

Vino Spumante di Qualità Brut
Metodo Charmat

Uve

Merlot

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, breve contatto con le bucce che permette una leggera coloritura del vino, pressatura in ambiente inertizzato, illimpidimento statico a freddo;
- Lenta fermentazione alla temperatura controllata di 11°C in vasche di termoregolate ed inertizzate.

Metodo di spumantizzazione

In autoclave. Il mosto conservato in serbatoi refrigerati a temperatura prossima agli 0°C, viene collocato direttamente in autoclave dove dopo la prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata, la presa di spuma avviene in autoclave col metodo Charmat. Successivo affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Chiusura

Tappo in sughero ancorato tramite gabbietta metallica.

Dati analitici finali

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Colore rosa intenso, vitale, cristallino, con un perlage fitto che crea una fragrante spuma cremosa e rosata. Al naso emergono su tutti i sentori di rose, fragoline di bosco e ribes. In bocca è uno spumante intrigante e ben equilibrato tra buon corpo, piacevole acidità e morbidezza. Divertente aperitivo, dà il meglio di se a tutto pasto, abbinato con disinvolture dagli antipasti ai secondi piatti.

Temperatura di servizio

6/8°C

