

ULISSE Pecorino Brut

Vino Spumante di Qualità

Tipologia

Vino Spumante di Qualità Brut
Metodo Charmat

Uve

Pecorino

Vitigno

Vitigno autoctono del versante adriatico dell'Appennino centrale. Grappolo è medio piccolo, cilindrico e allungato, con acino piccolo sferico, giallo dorato, con buccia robusta. il motivo della denominazione uguale al noto formaggio e' incerto ma probabilmente e' dovuto ai movimenti stagionali dei pastori che, al ritorno dalle zone di montagna in settembre, portavano le loro greggi a pascolare proprio sui vigneti dove il frutto era stato già raccolto.

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, 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 giallo paglierino appena carico ed un perlage fine, elegante e continuo. Profumo intenso grazie alla personalità varietale di frutta tropicale del Pecorino. La nota aromatica colta al naso continua e si sviluppa al palato, diffondendosi in ampiezza e profondità. Ricco di complessità ed eleganza. Per coglierne la ricchezza e la complessità aromatica lo consigliamo in solitaria degustazione quale aperitivo. Desiderando accompagnarlo a sapori, lo indichiamo con crudi di pesce quali tonno, seppie o polipo o ancora carpaccio di rombo oppure con paste e risotti di pesce, formaggi freschi, pesce al forno.

Temperatura di servizio

8/10°C

