

# ULISSE Premium Pecorino

## Descrizione

ULISSE Pecorino IGP Premium rappresenta la ricchezza dei nostri vigneti di Pecorino più espressivi, selezionati ogni anno fra tutti quelli a disposizione, in base alle caratteristiche dell'annata.

## Denominazione

Terre di Chieti IGP

## Uve

Pecorino

## 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 dai riflessi verdolini, al naso esprime note di ananas, pesca bianca e salvia che aprono ad un assaggio fine e molto elegante. Al palato è ricco, rotondo, perfettamente equilibrato. Ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di pesce, si sposa bene anche con le carni bianche.

## Temperatura di servizio

6-8°C

