

ULISSE Bianco

Descrizione

Un vino che riunisce le nostre varietà bianche principali e che è amato per la sua freschezza. Colore giallo con riflessi verdi, frutto delicato e sapore fresco.

Denominazione

Vino Bianco

Uve

Uvaggio misto di vitigni autoctoni a bacca bianca

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, "pigiatura diretta" 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

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca. In bocca si fa apprezzare subito per la sua buona acidità e mineralità.

In particolare si apprezzano note di agrumi che ricordano la pera nonché una sensazione di frutta esotica. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza.

Ottimo con antipasti di pesce crudo, primi piatti e arrosti di pesce.

Temperatura di servizio

6-8°C

