



Tenuta Ulisse

Tenuta Ulisse Pecorino Terre di Chieti IGP

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Pecorino

SAFRA: 2016

TERROIR: Crecchio - Província de Chieti - Abruzzo

PAÍS: Itália

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

Variedade de origem incerta, a Pecorino tem crescido há séculos nas regiões centrais da Itália, especialmente em Marche e Abruzzo, onde também é conhecida por diferentes nomes.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo brilhante com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

OLFATO: O aroma revela a tipicidade intrínseca do varietal, com notas cítricas acompanhadas por delicadas nuances de pêssego branco e papaia.

PALADAR: No paladar revela toda a autenticidade da uva Pecorino. Um vinho refinado e elegante, com notas frutadas acompanhadas por uma boa acidez, garantindo estrutura e persistência. O final de boca é longo, com agradável frescor sustentado por sutis e instigantes notas balsâmicas.

HARMONIZAÇÃO: Bacalhau, Ceviche e Pescados



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Safra: 2014
Ouro - Mundus Vini |
Alemanha
Ano: 2015



Safra: 2014
Bronze - International
Wine Challenge |
Londres
Ano: 2015



Safra: 2014
Duplo Ouro - China
Wine & Spirits Awards
| China
Ano: 2015



Safra: 2014
87 Pontos - I Vini di
Veronelli | Italia
Ano: 2016



Safra: 2014
2 Bicchieri Nero -
Cassino Rosso | Italia



Safra: 2014
92 Pontos - Luca
Marosi - Annúcio dos



Safra: 2014
3 Grapes - Bibenda |
Itália



Safra: 2015
93 Pontos - Luca
Marosi - Annúcio dos



Tenuta Ulisse

Fundada no ano de 2006, Tenuta Ulisse é hoje, o marco simbólico do renascimento enológico de Abruzzo, na Itália. É a expressão moderna de uma tradição secular de amor e dedicação à terra, tornando-se uma das principais propriedades vitivinícolas na região.