



Tenuta Ulisse

# Tenuta Ulisse Passerina Terre di Chieti IGP

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA

**TIPO:** Vinho Branco

**VARIEDADE:** Passerina 100,0%

**SAFRA:** 2016

**TERROIR:** Província de Chieti - Abruzzo

**PAÍS:** Itália 

**ÁLCOOL:** 13%

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 08 - 10 °C

A uva Passerina destaca-se pela singular identidade, sendo difundida principalmente na área central da Itália. É uma variedade de origem grega e recebeu o nome de 'uva dourada' por seu prestígio natural. Foi amplamente desacreditada durante os anos de 1960, contudo, na última década, houve uma inversão nesta tendência, despertando o interesse de muitos produtores e entusiastas do mundo do vinho.

## ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração amarelo palha claro, com sutil reflexo esverdeado, límpido e brilhante.

**OLFATO:** O aroma mostra-se intenso e frutado, com vibrantes notas de pêsego e damasco permeadas por delicadas nuances cítricas de lima e tangerina. Um vinho de múltiplas camadas aromáticas, que além das notas frutadas revela sutis nuances florais e um distinto toque mineral.

**PALADAR:** Mostra-se vivo no paladar, onde a acidez marcante é envolta por uma explosão de notas frutadas, resultando em um vinho com elegância e frescor na medida certa.

**HARMONIZAÇÃO:** Mariscos frescos, Pescados e Sushi

## PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Resfriamento da uva em túnel de ar exclusivo;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua delicada - presagem em sistema inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica em baixa temperatura;
- Afinamento com borras finas em tanques de aço inoxidável;
- Estabilizações, envase e rotulagem;



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

## LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%