



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%