



Tenuta Ulisse

Tenuta Ulisse Pecorino Terre di Chieti IGP


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Pecorino 100,0%

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

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%