



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%