

FICHA TÉCNICA



Tenuta Ulisse

Sogno di Ulisse Montepulciano D'Abruzzo DOP

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Montepulciano 100,0%

SAFRA: 2018

TERROIR: Província de Chieti - Abruzzo

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Em nossa região o Montepulciano D'Abruzzo encontra seu terroir ideal, resultando em um vinho pleno e equilibrado. É um vinho que fez a história da vitivinicultura de Abruzzo. Cód. EAN: 8033829960448 | Cód. DUN: 8033829960646

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

OLFATO: O aroma revela intensas notas de frutas vermelhas e negras características do varietal, com destaque para ameixa, cereja, mirtilo e groselha.

PALADAR: No paladar, os taninos macios e sedosos garantem um vinho de corpo pleno e textura macia, evidenciando o delicado aroma frutado.

HARMONIZAÇÃO: Massa ao molho de berinjelas, Chuleta suína e Cordeiro

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com maceração de 15 - 20 dias com temperatura entre 20°C e 25°C;- Prensagem descontínua delicada;- Fermentação malolática;- 6 meses de maturação em barricas francesas de segundo uso;- Estabilizações, envase e rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%Acidez Total: 5,06 g/l de ácido tartáricoAçúcares totais em glicose: 6,80 g/lpH: 3,51