



Tenuta Ulisse

Tenuta Ulisse Cococciola Terre di Chieti IGP


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Cococciola 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Crecchio - Província de Chieti - Abruzzo

PAÍS: Itália 

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

Variedade de origem incerta, a Cococciola é cultivada especialmente na região de Abruzzo, onde também é conhecida por Cacciola o Cacciuola. Cód. EAN: 8033829960660 | Cód. DUN: 8033829960264

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo palha, límpido e brilhante.

OLFATO: O aroma revela grande delicadeza, com notas de flores brancas envoltas por nuances citrinos e um toque de limão, expressando todo o frescor e elegância da uva.

PALADAR: Um vinho de caráter único, que expressa toda a identidade da uva Cococciola. As notas frutadas mesclam-se com um delicado toque mineral, evidenciado pela viva acidez do varietal. É fresco e macio, revelando grande persistência.

HARMONIZAÇÃO: Rabada, Polenta mole com ragu de cordeiro e Bruschetas

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 - 11°C;- Afinamento com borras finas em tanques de aço inoxidável;- Estabilizações, envase e rotulagem;