

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 14%

Tenuta Ulisse

Tenuta Ulisse Montepulciano D'Abruzzo DOP


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Montepulciano 100,0%

SAFRA: 2018

TERROIR: Crecchio - Província de Chieti - Abruzzo e Lanciano - Província de Chieti - Abruzzo

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 14%

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. Atualmente, a Montepulciano D'Abruzzo emerge em um cenário internacional como uma das maiores uvas tintas do mundo.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi com reflexos de grená.

OLFATO: Vinho de aroma intenso e envolvente, resultado da perfeita harmonia entre as delicadas nuances florais e as marcantes notas de frutas vermelhas e negras maduras, tais como cereja e amora.

PALADAR: No paladar destaca-se pela elegância e equilíbrio. Os taninos, embora abundantes, são extremamente macios e sedosos, garantindo uma estrutura sólida para as notas frutadas revelarem toda a sua expressão. Um vinho de grande persistência.

HARMONIZAÇÃO: Chocolate com alto teor de cacau, Risoto ao ragu de fraldinha e Carnes vermelhas grelhadas

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 24°C e 26°C;- Prensagem descontínua delicada;- Fermentação malolática;- Maturação em tanques de aço inoxidável durante 4 meses;- Estabilizações, envase e rotulagem.