



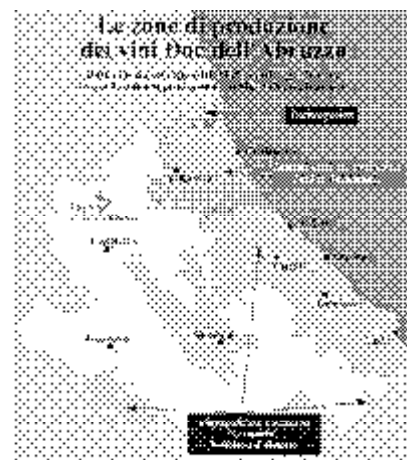
presenta



Degustiamo un sorso

Tenuta Ulisse - IGT Terre di Chieti - Unico Merlot Rosé - 2007

Cracchio, un piccolo paese tra le montagne ed il mare, all'ombra del maestoso Castello Ducale, è parte della Terra d'Abruzzo, con le sue genti forti e gentili, da sempre dedite alla coltivazione della terra, un habitat vocato essenzialmente alla vite, con il suo meraviglioso prodotto che è il vino. In questo contesto ambientale, due giovani fratelli Ulisse Antonio e Luigi, hanno voluto garantire continuità, all'attività di famiglia iniziata nei primi anni del novecento, con la stessa passione e dedizione del nonno Antonio, ma con lo sguardo proiettato al futuro. Inizia così la storia della Tenuta Ulisse, partita da un'estensione di soli due ettari per arrivare, di recente, a quasi trenta ettari di cui la metà piantata a filari e coltivati a cordone speronato, alto circa 50 cm. Da terra, con circa 4000 ceppi per ettaro della stessa varietà ma di cloni diversi al fine di conferire al vino caratteristiche olfattive e gustative particolari. Si tratta di impianti realizzati con le più moderne tecnologie, ma sempre nel rispetto della natura e del paesaggio, ed è per questo che vengono usati pali in legno e tutori di acacia. Gli interventi fitosanitari sono stati ridotti al minimo e sempre nel rispetto dei tempi di carenza e dei residui che, comunque, sono sempre al di sotto di quelli previsti per l'agricoltura biologica. Infatti, il principio cardine fra le regole aziendali è quello che il vino deve regalare sempre forti emozioni, grazie alle tecniche esclusive di vinificazione e conservazioni dei vini, ma sempre nel rispetto della salute del consumatore (www.vinodautore.it).



Denominazione: Indicazione Geografica Tipica "Terre di Chieti" IGT - **Tipo di vino:** Rosé - **Uve:** 100% Merlot
Produzione annuale: 8.000 bottiglie - **Vigneti:** Colline Frentane nel Comune di Lanciano, Chieti, Abruzzo
Resa (quintali per ettaro): 55 quintali

Tipo di allevamento: Filare allevato a cordone speronato alto 50 cm dal terreno;

Densità d'impianto: 4.000 ceppi per ettaro di varietà policlonali per conferire al vino caratteristiche olfattive e degustative più complesse;

Raccolta: Esclusivamente manuale in cassetta e difesa immediata con spargimento di ghiaccio secco;

Unicità della Vinificazione:

Immissione nell'esclusivo tunnel di raffreddamento alimentato ad azoto liquido (-190°C) ed abbattimento repentino della temperatura delle uve con conseguente criomacerazione pellicolare delle bucce ed estrazione dei composti aromatici ed elementi che favoriscono la longevità del vino;

Pressatura soffice nell'esclusiva pressa sottovuoto dotata di mongolfiera ed estrazione del mosto fiore (resa 50%) e vinificazione in "rosa";

Fermentazione alla temperatura controllata di 11°C in serbatoi d'acciaio inox inertizzati e pressurizzati a 400 millibar.

Lavorazione e conservazione dei vini in iper riduzione di ossigeno;

Chiusura: Innovativo tappo in vetro che garantisce l'ermeticità della chiusura, la qualità e la longevità del prodotto e l'eleganza della bottiglia;

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti: Esaltazione dell'aroma primario del vitigno. Un vino aromatico e sensuale. Il vino si presenta di un colore rosato brillante con intensi ed eleganti profumi di frutta rossa (mora, ciliegio, fragola) e fini note floreali di rosa. In bocca si fa apprezzare per la sua buona acidità e per le note già percepite al naso. Il finale è di grandissima persistenza e piacevolezza. Ottimo con insalate, salumi leggeri, prosciutto e melone, baccalà, bolliti e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8/10°C



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, Rosa Cerasuolo, Abb Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Abb Complesso, Fine, Fruttato di bosco, Floreale, Fragola Mora Ribes, Viola

Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Abb Morbido, Fresco, Poco Tannico, Abb Sapido, Di Corpo, Equilibrato, Abb Intenso, Persistente Fine

Temperatura di servizio

10°

Abbinamento gastronomico

Insalata Greca, Ricotta di Bufalo con marmellata al peperoncino

www.tenutaullisse.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org