



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TENUTE ULISSE

Il Montepulciano D'Abruzzo della Tenuta Ulisse nasce nel cuore del territorio vitivinicolo abruzzese.

È prodotto interamente da uve Montepulciano D'Abruzzo selezionate e raccolte da mani esperte ad inizio del mese di Ottobre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per circa 15 - 20 giorni. Il vino affina prima in vasche d'acciaio inox e successivamente per ulteriori 3 mesi in bottiglia.

Questo Montepulciano D'Abruzzo è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si apre con un bouquet di frutta a bacca matura come mirtilli, more ed amarena. Al palato risulta piacevolmente pieno, corposo e rotondo. Regala un finale persistente con tannini dolci e vellutati.

E' perfetto in abbinamento ad arrostiti e ricette a base di selvaggina, è ideale per accompagnare formaggi stagionati e cioccolato.

