



Rosè

Terre di Chieti Igt
Tenuta Ulisse

Aromi vibranti e intensi che catturano l'attenzione, gusto avvolgente tra sfumature di frutti rossi e spezie inebrianti.

Un'esperienza sensoriale che sorprende non appena si osserva il suo colore rilassante e affascinante, come una montagna all'imbrunire

L'Ulisse Rosé è un vino rosato puro e fresco che nasce dall'unione del vitigno autoctono abruzzese Montepulciano e l'internazionale Merlot, entrambi risententi della propizia vicinanza al mare.

Una volta vendemmiate le uve sono immerse intere nell'esclusivo tunnel di raffreddamento in dotazione alla Tenuta Ulisse. Queste sono lasciate a macerare a bassa temperatura per consentire l'estrazione dei composti aromatici, quindi avviate ad una lenta fermentazione alla temperatura controllata di 11°C. L'affinamento si svolge prima in acciaio e poi in bottiglia.

Rosa tenue alla vista, regala al naso un ventaglio di freschi sentori fruttati tipici dell'area mediterranea. Il gusto è essenzialmente fresco e delicato in quanto a struttura, con accenni di note agrumate e minerali che si intrecciano piacevolmente alla sua trama fruttata.

VITIGNI: Merlot, Montepulciano

COLORE: Rosa tenue

GUSTO: Fresco e delicato

PROFUMO: Bouquet incisivo e inconfondibile con sentori mediterranei di frutta fresca.

AFFINAMENTO: In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

