

10 VENDEMMIE BIANCO Limited Edition Magnum – Tenuta Ulisse

Denominazione

Vino Bianco

Vinificazione

– Pigia – diraspatura

– Fermentazione in acciaio e permanenza “sur lies” con ripetuti batonnage

Affinamento

Una parte della massa affina in barrique di pregiato rovere francese

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Colore giallo paglierino luminoso con tenui riflessi verdolini. Il naso si apre su sentori di agrumi e di frutti esotici seguiti da sfumature minerali e da leggeri richiami al legno. La bevuta è vibrante e sapida, fresca e agrumata come il naso e di ottima persistenza.

Temperatura di servizio

8 / 10 °C