

10 VENDEMMIE ROSSO Limited Edition Magnum in scatola – Tenuta Ulisse

Denominazione

Vino Rosso

Uve

Montepulciano

Vinificazione

– Pigia – diraspatura

– 15/20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in acciaio a 24-26°C

Affinamento

Una parte della massa affina in barrique di pregiato rovere francese per 12 mesi

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Colore rosso rubino molto carico ed elegante, profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia.

Carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti. Vino da meditazione.

Temperatura di servizio

18°C