

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenuta Ulisse Amaranta 2017
Vinícola	Tenuta Ulisse
Safra	2017
País	Itália
Região	Terre di Chieti (Abruzzo)
Tipo	tinto
Castas	100% Montepulciano D'Abruzzo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	99 pontos Luca Maroni Melhor Vinho Italiano de 2019

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este Montepulciano D'Abruzzo é o ícone da Tenuta Ulisse, vinícola boutique que é considerada a grande responsável pelo renascimento enológico da região.

Suas uvas provêm de um "cru" de vinhas muito antigas, situadas na área de Lanciano, a uma pequena distância do mar Adriático. O clima é quente e seco, com grande amplitude térmica, o que favorece o desenvolvimento de uvas com excelente maturação fenólica.

As uvas são colhidas manualmente em dois estágios, para melhor equilíbrio do produto final. O vinho é fermentado em temperatura controlada e a maturação ocorre em barricas francesas de primeiro uso por um período de 12 meses.

Se você não quiser confiar no gosto particular do crítico, pode também levar em consideração as **2.206 avaliações no vivino para a safra em questão**, onde figura com a ótima nota de **4.2 estrelas** (em 5). Ou então confie nos sommeliers da VinumDay, que gostaram tanto que rechearam suas adegas pessoais com este tinto ;-)

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

cerejas e framboesas maduras são escoltadas por densas notas florais e de especiarias doces (fava de baunilha, canela e alcaçuz), com o aporte de um toque de chocolate ao leite

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, succulento, sedoso e harmonioso; potente e ao mesmo tempo fresco, carnudo, porém aveludado, complexo e inexplicavelmente acessível; enfim, um vinho de adjetivos antônimos, que se complementam com perfeição

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

par perfeito para massas estruturadas à base de molho vermelho, como espaguete ao ragu de ossobuco ou lasanha à bolonhesa, mas também é ótima companhia para carnes (nós harmonizamos com um filé à parmigiana), polenta cremosa com molho, queijos duros e embutidos



CULINÁRIA