VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenuta Ulisse Amaranta Montepulciano d'Abruzzo 2018
Vinícola	Tenuta Ulisse
Safra	2018
País	Itália
Região	Abruzzo
Tipo	tinto
Castas	Montepulciano
Teor Alcoólico	14%
Maturação	9 a 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	99 pts Luca Maroni | Grande Ouro Brazil Wine Challange 2022 | Ouro - Berlin Wine Trophy

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tenuta Ulisse é uma vinícola boutique que se tornou marca registrada do renascimento enológico de Abruzzo. Com foco nas castas nativas, a paixão e experiência dos irmãos Antonio e Luigi Ulisse é totalmente voltada a vinificação de vinhos esplêndidos. Variedades antigas e tradicionais como Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina e Cococciola foram trazidas ao mundo contemporâneo, de modo a conquistar paladares sem esquecer, é claro, da tipicidade.

A DOP Montepulciano d'Abruzzo abrange a exuberante faixa leste da região, na costa do Mar Adriático. Na província de Chieti, onde a Tenuta Ulisse está localizada, o clima tende a ser mediterrâneo, com verões secos e invernos amenos e chuvosos. Nas colinas suavemente onduladas, a poucos quilômetros do litoral, esta casta de maturação tardia encontra ótimas condições de cultivo.

A vinícola elabora vinhos seguindo um rigoroso controle de qualidade. São utilizados tanques de pequeno volume, para as uvas colhidas em diferentes condições de altitude, exposição, solo ou sistema de condução, serem vinificadas separadamente, a fim de distinguir suas características.

A vinificação do Amaranta Montepulciano d'Abruzzo contemplou entre 15 e 20 dias de fermentação alcoólica e maceração pelicular em barricas de carvalho francês e americano. Por fim, o vinho foi refinado durante 9 a 12 meses nos mesmos recipientes.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo com halos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas maduras (framboesa, ameixa), um belo *pout-pourri* de flores e folhas secas, fava de baunilha, caixa de charuto

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: potente e musculoso, tem taninos assertivos, acidez salivante e expressiva; a intensidade de sabor é ótima e destaca as notas frutadas, com uma boa persistência; em segundo plano surgem notas deliciosas de chocolate

CULINÁRIA

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: cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos