

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 Challenge 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 Cocciola 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

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA