

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenuta Ulisse Pecorino Terre di Chieti 2018
Vinícola	Tenuta Ulisse
Safra	2018
País	Itália
Região	Terre di Chieti (Abruzzo)
Tipo	branco
Castas	100% Pecorino
Teor Alcoólico	13%
Maturação	3 meses sur lie em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2022
Decanter	não
Premiações	96 Luca Maroni

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um *case* de sucesso!

Assim podemos definir os vinhos da **Tenuta Ulisse**. Ao longo do tempo foram diversos exemplares ofertados aqui na VinumDay, todos com um desempenho fenomenal. Claro que o impecável Amaranta ajudou na sua reputação, mas o fato é que todos seus vinhos são extremamente bem elaborados e deliciosos.

O **Pecorino Terra di Chieti** figurou no início do ano passado e volta ao palco hoje com **safrá nova**, porém com o **mesmo preço ofertado há um ano!** Apesar da variação cambial desfavorável, o vinho teve um pequeno reajuste na tabela do importador, entretanto conseguimos realizar um ótimo negócio e, novamente, você pode adquiri-lo por menos de R\$ 80,00.

Pecorino é uma uva antiga, originária das montanhas *Sibillini* (na região de Marche), e seu nome deriva de *pecora* (ovelha em italiano), pois lendas locais falam que a casta é assim chamada devido às ovelhas que, quando encontravam alguma dessas vinhas, banquetevam-se com suas uvas.

Essa recém-chegada ao Brasil **safrá 2018** traz consigo expressivos **96 pontos por Luca Maroni**. No app Vivino, são mais de 300 avaliações que resultam em uma respeitosa média 3.9.

Elaborado dentro das normas da *Indicazione Geografica Protetta Terra di Chieti*, assim que as uvas chegam à vinícola elas são resfriadas para uma crio-maceração. Após as uvas são desengaçadas e prensadas para que o mosto flor seja destinado à vinificação, que acontece em tanques de aço

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas (lima e zest de limão) e tropicais (maçã e pêssego), ervas finas e flores brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

extremamente refrescante, tem uma cremosidade aliada a uma acidez energética e vibrante. O perfil de sabor é dominado pelas frutas cítricas e tropicais acompanhadas por uma gostosa mineralidade

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

talharim ao molho de salmão marinado no limão siciliano, risoto de camarão, casquinha de sirí, saladas bem elaboradas e frutos do mar em geral



CULINÁRIA

inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Antes de ser engarrafado, o vinho estagia por 3 meses *sur lie*.