

# ULISSE

## Merlot

### Denominazione

Terre di Chieti IGT

### Uve

Merlot

### Vitigno

Il Merlot è un vitigno a bacca rossa, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironda, nel Sud-ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux da cui nascono alcuni dei più prestigiosi vini al mondo (Saint-Émilion, Pomerol). Ha foglia media, pentagonale, trilobata e quinquelobata; grappolo medio, piramidale più o meno spargolo, acino medio, rotondo di colore blu-nero con buccia di media consistenza.

### Collocazione geografica del vigneto

Crecchio

### Tipologi del terreno

Sabbioso

### Età dei vigneti

Da 10 a 20 anni

### Sistema di allevamento

Cordone speronato alto 50 cm dal terreno.

### Densità dell'impianto

4.000/5.000 ceppi per ettaro di varietà policlonali.

### Resa per ettaro

50 quintali

### Vendemmia

Periodo: Prima decade di Settembre

Raccolta: Manuale in cassette

### Vinificazione

- Cernita e immissione delle uve intere nell'esclusivo tunnel di raffreddamento "Ulisse" ed abbattimento repentino della temperatura con conseguente criomacerazione pellicolare della buccia ed estrazione dei composti aromatici;
- Diraspatura, macerazione a freddo per 12 ore, pressatura in ambiente inertizzato;
- Lenta fermentazione alla temperatura controllata di 11°C in vasche di termoregolate ed inertizzate.

### Affinamento

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Il vino si presenta di un colore rosato brillante con intensi ed eleganti profumi di frutta rossa come il mirtillo e lampone e fini note floreali di rosa.

In bocca si fa apprezzare per la sua buona acidità e per le note già percepite al naso.

Il finale è di grandissima persistenza e piacevolezza. ottimo come aperitivo oppure con salumi leggeri, prosciutto e melone, baccalà, bolliti e carni bianche.

### Temperatura di servizio

8/10° C

