

NATIVAE

Montepulciano D'Abruzzo

NATIVAE Montepulciano D'Abruzzo DOP è un vino ottenuto tramite fermentazione spontanea in vasche di cemento con lieviti naturalmente presenti sull'uva. Le uve provengono da un vecchio vigneto coltivato secondo le regole dell'ecosostenibilità, senza alcun trattamento di sintesi. Tenuta Ulisse e la sua filosofia del vino si esprimono al meglio nella naturalità e nella naturalezza del nuovo prodotto, i cui profumi, la cui piacevolezza, i cui aromi richiamano alla mente una storia antica in perfetta sintonia con le potenzialità del territorio.

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Vitigni

Montepulciano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento senza controllo della temperatura con lieviti autoctoni, nessuna filtrazione.

Affinamento

In vasche di cemento fino all'imbottigliamento, a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia.

Chiusura

Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche

Montepulciano D'Abruzzo alla sua quint'essenza. E' un rosso legato al territorio, quindi, con un naso ampio ed elegante, di grande respiro. Colore rosso intenso con riflessi granati. Intrigante speziatura al naso dove emergono sentori di camino spento e note di prugna matura. Al gusto è intenso, con un buon equilibrio tra acidi, tannini e sapidità. All'ottima bevibilità si aggiunge la conservabilità nel tempo, durante la quale si avrà un miglioramento di tutte le sue espressioni gustative

