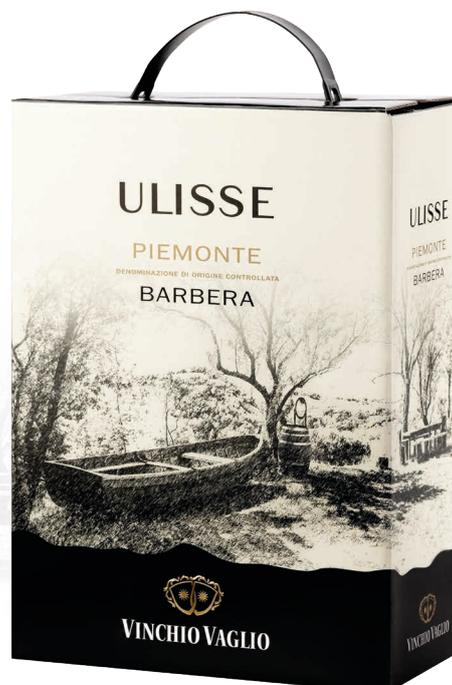


ULISSE

PIEMONTE

D.O.C.

BARBERA



“Ulisse” era il nome di battaglia partigiano di Davide Lajolo, scrittore, politico e giornalista nato a Vinchio il 29 Luglio 1912, “nella stagione del grano biondo”, da una famiglia contadina. Al suo paese rimarrà sempre legato e lo renderà un luogo letterario attraverso i suoi racconti. Ritornato a Vinchio dopo l'8 settembre 1943, prese la tormentata decisione di “voltare gabbana” e di organizzare la guerriglia partigiana sulle sue colline, diventando il capo-partigiano “Ulisse”.

La scelta di questo nome richiama il forte legame con il territorio di questo vino Barbera nella sua massima espressione in un bag in box.

VITIGNO: Barbera.

TERRENO: terreno sabbioso con marne argilloso-calcareo.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud e sud-ovest.

SISTEMA DI POTATURA - DENSITÀ: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: nella terza decade di settembre, la selezione e la raccolta delle uve avvengono preferibilmente al mattino per essere consegnate alla cantina nel pomeriggio in modo che i grappoli siano nelle condizioni ottimali al momento dell'avvio del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspatura-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 6 giorni a una temperatura costante di circa 24 - 25 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per estrarre le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di cemento per circa 6 mesi fino al suo confezionamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi viola.

OLFATTO: tipico varietale con aromi di peonia, violetta e fiori di campo. Intenso sentore di fruttato.

GUSTO: fresco, avvolgente, sapido, fruttato, di gusto pieno, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: carni bianche, agnolotti astigiani e monferrini, paste con sughi di verdure o pomodoro, tagliolini con funghi, formaggi freschi da latte crudo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 3 l - 10 l.



VINCHIO VAGLIO