

D'Alesio SCIARR

cl 75

Montepulciano

Denominazione | Montepulciano
d'Abruzzo DOC Riserva

Uve | Montepulciano 100%

Comune | Città Sant'Angelo (PE)

Altitudine | 300 metri sopra il livello del
mare

Esposizione | Sud-Est/Sud-Ovest

Composizione del terreno | Argilla di
media densità

Sistema di allevamento | Pergola
abruzzese e filari

Età media dei vigneti | 30 anni

Produzione media | 90 hl/ettaro

Epoca della vendemmia | Ottobre

Vendemmia | manuale, con meticolosa
cernita delle uve raccolte in cassetta.

Vinificazione | spremitura soffice delle
uve, macerazione e fermentazione per
circa 7/15 giorni in vasche di acciaio inox,
con follature manuali. Terminata la
fermentazione malolattica, il vino viene
travasato in botti da 10 hl di rovere di
Slavonia. Travaso e imbottigliamento
senza filtraggio.

Affinamento | 18/24 mesi in Rovere di
Slavonia, poi in bottiglia per almeno 6
mesi. In vendita dopo 3 anni dalla
vendemmia.



14% vol.



16°-18°C

Note di degustazione



Rosso rubino intenso con riflessi granata



Intenso, complesso, fine.
Fruttato, floreale e speziato



Confettura di ciliegie, more,
fiori secchi, viole, liquirizia,
vaniglia e humus, minerale,
funghi e finale balsamico
(menta)



Carni rosse alla griglia,
selvaggina, tartufo nero
pregiato, formaggi stagionati.
Ottimo con filetto con tartufo
nero pregiato.