

D'Alesio SCIARR



cl 75

Montonico

Denominazione | Montonico
Abruzzo DOC Superiore

Uve | Montonico 100%

Comune | Città Sant'Angelo (PE)

Altitudine | 300 metri sopra il livello
del mare

Esposizione | Nord Est

Composizione del terreno | Argilla di
media densità

Sistema di allevamento | Filari

Età media dei vigneti | 10 anni

Produzione media | 80 hl/ettaro

Epoca della vendemmia | Ottobre

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

Vinificazione | in bianco con
spremitura soffice delle uve,
decantazione statica a freddo e
fermentazione con lieviti autoctoni
in acciaio.

Affinamento | in acciaio per almeno
8 mesi e poi in bottiglia per almeno
6 mesi.



12% vol.



10°-12°C

Note di degustazione



Giallo paglierino scarico



Limpido



Abbastanza intenso,
abbastanza complesso,
floreale, fruttato, minerale



Sentori iodati, profumi di
macchia mediterranea, fiori
bianchi e frutta a polpa bianca



Antipasti, primi e secondi di
pesce, portate con verdure.