

D'Alesio SCIARR

cl 75

Montepulciano

Denominazione | Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

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

Età media dei vigneti | 30 anni

Produzione media | 100 hl/ettaro

Epoca della vendemmia | Ottobre

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

Vinificazione | pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo, fermentazione in acciaio.

Affinamento | in acciaio per almeno 18 mesi e in bottiglia per almeno 3 mesi.



14% vol.



16°-18°C



Note di degustazione



Rosso rubino tendente al granato di ottima intensità, con riflessi porpora



Limpido



Intenso, complesso, fine, floreale, fruttato, speziato



Viola, rosa, ciliegia, amarena, mora, speziato, liquirizia, pepe



Antipasti con salumi, formaggi stagionati, primi piatti con condimenti a base di carne, secondi di carne.