

D'Alesio SCIARR

cl 75

Sciarrmat

Denominazione | Spumante Brut
prodotto da uve Trebbiano

Uve | Trebbiano d'Abruzzo 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 | Tendone e
filari

Età media dei vigneti | 15 anni

Produzione media | 90 hl/ettaro

Epoca della vendemmia | Agosto

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

Vinificazione | in bianco con
spremitura soffice delle uve
e fermentazione a temperatura
controllata. La spumantizzazione
avviene attraverso il Metodo
Martinotti (Charmat).

Affinamento | Affinamento in
bottiglia per almeno 3 mesi.



12% vol.



4°-6°C

SCIARR
Brut

Note di degustazione



Giallo paglierino con riflessi leggeri dorati



Cristallino



Abbastanza intenso, abbastanza complesso, floreale e fruttato



Fiori di campo, ananas, frutta secca tostata, mela, finale leggermente erbaceo



Aperitivi, antipasti leggeri a base di pesce, primi piatti di pasta di grano duro con ragù leggeri di pesce.

ARR *mant*

