

D'Alesio SCIARR

cl 75

Sciarrosè

Denominazione | Spumante Brut Rosé
prodotto da uve Montepulciano

Uve | Montepulciano 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 | Settembre

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) e sosta sui lieviti
per circa 50 giorni.

Affinamento | Affinamento in
bottiglia per almeno 3 mesi.



12% vol.



4°-6°C

SCIARR
Brut rosé

Note di degustazione



Rosa chiaretto intenso con riflessi rosa salmone



Cristallino



Abbastanza intenso, abbastanza complesso, floreale e fruttato



Ciliegia e fragola, leggera nota balsamica di fondo con accenni all'anice, note di sottobosco (funghi e humus) e in finale vena leggermente erbacea



Aperitivi, antipasti di pesce, antipasti di carni bianche, primi piatti con ragù leggeri di carne e pesce.

ARROSE

