

SCIARR*mant*

Spumante Brut



Spumante Brut prodotto da uve Trebbiano

Tipo: Bianco

Regione: Abruzzo - Italia

Vitigno: Trebbiano 100%.

DATI SUI VIGNETI

Comune: Città Sant'Angelo (Pescara)

Estensione dei vigneti: 4,50 Ettari

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

Densità di piante: 1800/2000 piante per ettaro

Età media dei vigneti: Pergola 25 anni, filare 5 anni

Produzione media: 90 hl/ettaro

Vendemmia: manuale, con meticolosa cernita delle uve raccolte in cassetta

VINIFICAZIONE

Vendemmia in agosto, vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. La spumantizzazione avviene attraverso il Metodo Martinotti (Charmat). Affinamento finale in bottiglia per almeno 60 giorni.

Temperatura ideale di servizio: 4/6° C.

Aspetto visivo: suadente e seducente giallo paglierino con riflessi leggeri dorati, cristallino, con perlage fine e persistente.

Aspetto olfattivo: naso abbastanza intenso, abbastanza complesso, floreale e fruttato con riconoscimenti di fiori di campo e ananas in primis, leggera nota di frutta secca tostata (arachidi), a seguire mela e finale leggermente erbaceo.

Aspetto gustativo: piacevole, rotondo, abbastanza morbido, abbastanza fresco, di corpo quasi leggero, bella succosità che invita al secondo calice, di buona intensità e discreta persistenza gustativa. Corrispondente al naso con la nota fruttata che torna in evidenza. Vino che si dimostra di buona finezza come al naso.

Abbinamenti: vino da aperitivo e da conversazione, che grazie alla sua piacevolezza riesce a essere degno partner di varie pietanze leggere a base di pesce ma non solo. Può accompagnare antipasti di pesce (marinati leggeri e crudité); primi piatti di pasta di grano duro con ragù leggeri di pesce. Vista la sua morbidezza gustativa può sposare anche i piatti che possano prevedere la presenza moderata di pomodoro.

Vino di pronta beva, ma non solo per l'estate!