

# 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!**