

SCIARR*osé*

Spumante Brut Rosé



Spumante Brut Rosé prodotto da uve Montepulciano d'Abruzzo

Tipo: Rosato

Regione: Abruzzo - Italia

Vitigno: Montepulciano 100%

DATI SUI VIGNETI

Comune: Città Sant'Angelo (Pescara)

Estensione dei vigneti: 15 Ettari

Altitudine: 300 metri sopra il livello del mare

Esposizione: Sud est/Sud ovest

Composizione del terreno: argilla di media densità

Sistema di allevamento: Pergola e filari a guyot

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 delle uve e fermentazione a temperatura controllata. La spumantizzazione avviene attraverso il Metodo Martinotti (Charmat lungo) e sosta sui lieviti per circa 120 giorni. Affinamento finale in bottiglia per almeno 60 giorni.

Temperatura ideale di servizio: 4/6° C

Aspetto visivo: suadente e seducente rosa chiaretto intenso con riflessi rosa salmone, cristallino, con perlage fine e persistente.

Aspetto olfattivo: naso abbastanza intenso, abbastanza complesso, floreale e fruttato con riconoscimenti di ciliegia e fragola in primis, leggera nota balsamica di fondo con accenni all'anice, note di sottobosco (funghi e humus) e in finale vena leggermente erbacea.

Aspetto gustativo: piacevole, rotondo, abbastanza morbido, abbastanza fresco, bella succosità che invita al secondo calice, di buona intensità e 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 polivalente e versatile, che grazie alla sua piacevolezza e corpo riesce a essere degno partner di varie pietanze. Un vino che non si ferma al semplice aperitivo ma può accompagnare: antipasti di pesce (marinati leggeri e crudità); antipasti di carni bianche elaborate, primi piatti anche di pasta all'uovo con ragù leggeri sia di carne che 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!