

ALTARE MAGNUM

DOC 2019

Marramiero

Il Vino DOC Altare della cantina Marramiero è un Vino bianco proveniente da uve di Trebbiano d'Abruzzo in purezza e le bottiglie sono prodotte in quantità limitata. Questo vino è caratterizzato dalla fermentazione e il successivo affinamento in piccole botti di rovere. È un Trebbiano barricato dall'aroma ampio ed intenso con accenni di agrumi e spezie, nel bicchiere si presenta con un colore giallo luminoso. Lo si può bere ed assaporare al meglio se abbinato a pietanze a base di pesce, frutti di mare, crostacei, ad altri piatti con salse delicate ed a formaggi freschi e leggeri.

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotipo Bianco

Denominazione DOC

Annata 2019

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Rosciano

Vitigno TREBBIANO 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Magnum (1.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo luminoso

Gusto Sapido, equilibrato, di ottima struttura e persistenza

Profumo Aroma ampio e intenso con accenni agrumati e speziati

Abbinamenti Primi con pesce, primi con crostacei, primi con molluschi, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, secondi piatti di molluschi, formaggi freschi, primi con salse delicate

Temperatura di servizio 12°/14° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 260 m m

Tipologia terreno Medio impasto tendenzialmente argilloso

Allevamento Guyot

Densità impianto 4000

Età ceppi 35/40 anni

Resa per ettaro 60/80 q.li

Epoca vendemmia Settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Sostenibile

Vinificazione Macerazione delle bucce con mosto a 10° C per 24 ore

Estrazione integrale del mosto

Affinamento Bottiglie per 12 mesi