

# ANIMA MAGNUM

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2018

**Marramiero**

---

Il vino Anima prodotto dalla cantina Marramiero è un Trebbiano d'Abruzzo DOC che nasce da una scrupolosa selezione degli acini d'uva vinificati, per i quali è stato individuato il momento migliore della loro raccolta, in funzione della corretta maturazione sulla pianta.

Anima è il vino bianco proveniente da uve di Trebbiano d'Abruzzo in purezza, che esprime senza esitazione un carattere originale e ricco, ma che convince per equilibrio e gradevolezza.

Il vino non dimentica di essere prodotto per essere bevuto, ri-bevuto e anche raccomandato agli amici: Anima di Marramiero, con la sua personalità, ma soprattutto per le apprezzate qualità confermate in tutte le annate in cui è stato prodotto, è senza dubbio uno di quei vini che si bevono ogni volta con piacere.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Trebbiano d'Abruzzo

**Denominazione** DOC

**Annata** 2018

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Abruzzo

**Localizzazione** Rosciano

**Vitigno** Trebbiano 100%

**Gradazione** 13.50 % vol.

**Formato** Magnum (1.5 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo luminoso

**Gusto** Sapido, equilibrato, armonico con richiami alla frutta matura

**Profumo** Persistente, fruttato ed intenso

**Abbinamenti** Primi con pesce, secondi piatti di pesce, primi con salse bianche delicate, zuppe di pesce, secondi piatti di carni bianche

**Temperatura di servizio** 10°/12°C

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Est

**Altitudine** 250m m

**Tipologia terreno** Medio impasto tendenzialmente argilloso

**Allevamento** Guyot

**Densità impianto** 5000

**Età ceppi** 35/40 anni

**Resa per ettaro** 80/100 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** Acciaio inox e bottiglia per sei mesi