

ANIMA

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2024

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 2024

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Rosciano

Vitigno Trebbiano 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 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