

DAMA MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017

Marramiero

Il Vino DAMA Montepulciano d'Abruzzo DOC ha origine da vigneti di diversa esposizione della Cantina Marramiero. È un vino rosso perfettamente bilanciato al naso e alla bocca. Bevendolo si sentono tutte le caratteristiche del Montepulciano, la sua corposità vellutata risalta le componenti fruttate e speziate tipiche di questo Vino. L'ideale è gustarlo con arrosti e carni rosse in umido, ma anche con salumi e formaggi.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2017
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	Montepulciano 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso con lievi sfumature granata
Gusto	Ricco armonico e pieno al palato
Profumo	Buona persistenza olfattiva con richiami alla camomilla
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse brasato, antipasti di salumi, antipasti di formaggi, secondi piatti di salumi, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	16°/18°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	260 m
Tipologia terreno	Argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5000
Età ceppi	20/25
Resa per ettaro	140 q.li
Epoca vendemmia	Ottobre
Metodi di difesa	Sostenibile
Vinificazione	Fermentazione in acciaio
Maturazione	Serbatoi d'acciaio per 10 mesi, barriques di secondo, terzo giro per 9/10 mesi

Affinamento Bottiglia 3 mesi