

DAMA TREBBIANO

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2020

Marramiero

Il vino DAMA Trebbiano d'Abruzzo DOC della Cantina Marramiero nasce da uve bianche con acini rotonde. È un vino bianco dal colore giallo paglierino tenue, dai delicati riflessi verdognoli. Al naso, il Dama Trebbiano, si presenta con un profumo fiorito, sottile e fruttato. Bevendolo si avverte un sapore gradevolmente asciutto e fresco, caratteristiche tipiche del Trebbiano. Il vino bianco della linea Dama si può abbinare a qualunque pietanza soprattutto con piatti a base di pesce.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2020

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Rosciano

Vitigno TREBBIANO 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino tenue dai delicati riflessi verdognoli

Gusto Gradevolmente asciutto e fresco

Profumo Fiorito, sottile e fruttato

Abbinamenti Minestre di, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce, antipasti di pesce, secondi piatti di pesce

Temperatura di servizio 10°/12°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 260 m m

Tipologia terreno Medio impasto tendenzialmente argilloso

Allevamento Guyot

Densità impianto 4000

Età ceppi 15/20 anni

Resa per ettaro 150 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 e fermentazione termo-

guidata per 10-15 giorni a 12°/22° C

Affinamento Bottiglia per 1.5 mesi.