

INFERI

DOC 2015

Marramiero

Il vino Inferi della Cantina Marramiero è un Montepulciano d'Abruzzo DOC sottozona Terre dei Vestini che nasce da un vitigno selezionato di notevole elevatura per struttura e corposità.

Un vino distinto e allo stesso tempo carismatico che viene imbottigliato in quantità limitata.

La forza e la schiettezza del suo carattere si accompagnano bene ad una cucina altrettanto saporita e fortemente legata alla territorialità dei prodotti messi in tavola.

Un Montepulciano d'Abruzzo sincero, di quelli che lasciano il segno.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Denominazione DOC

Annata 2015

Classificazione Riserva

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Rosciano

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino carico con riflessi granata

Gusto Sapore persistente, caldo, corposo e armonico

Profumo Profumi intensi e con note di vaniglia, tabacco e liquirizia

Abbinamenti Primi con funghi e/o tartufo. comunque saporiti, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati e salumi

Temperatura di servizio 16 - 18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud

Altitudine 260 m m

Tipologia terreno Medio impasto tendenzialmente argilloso

Allevamento Guyot

Densità impianto 4000

Età ceppi 40/45

Resa per ettaro 80/100

Epoca vendemmia Ottobre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Sostenibile

Vinificazione Fermentazione con bucce, lunga macerazione a temperatura da 25 a 30° C. Estrazione integrale del vino con presse soffici

Maturazione Serbatoi d'acciaio 18 mesi, piccole botti nuove 18 mesi

Affinamento Bottiglia 6 mesi