

INFERI

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2019

Marramiero

Il vino Inferi è probabilmente il prodotto della Cantina Marramiero più noto. E' un Montepulciano d'Abruzzo DOC, sottozona Terre dei Vestini, che nasce da un vitigno selezionato la cui produzione di uve consente di vinificare Inferi, vino affermato per la sua struttura e per la 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
Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione DOC
Annata 2019
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

Affinamento Bottiglia 6 mesi