

LIVIA VINO COTTO 0.375 Lt.

2023

Marramiero

Il vino cotto Livia della Cantina Marramiero nasce da una tradizione tipica abruzzese che si tramanda sin dal X secolo a.C. e che rischiava di scomparire. Spinti dal desiderio di rinnovare le abitudini dei nostri avi, abbiamo mantenuto in vita questa usanza seguendo i principi che ci sono stati insegnati: integrale rispetto dei ritmi biologici del vigneto e passione per il lavoro. Come nel passato continuiamo a cuocere il mosto a fuoco diretto utilizzando però tecniche e materiali innovativi. Grazie ad un attento controllo della temperatura, il mosto evapora lentamente e costantemente in una caldaia di acciaio inox per raggiungere una perfetta caramellizzazione. Successivamente viene reintegrato con mosto fresco e fatto fermentare in piccole botti di diversi tipi di legno, accuratamente scelti. Il pluriennale affinamento, realizzato con speciali tecniche in particolari condizioni ambientali, è stato determinante per ottenere un vino cotto unico.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Annata 2023

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Rosciano

Vitigno MONTEPULCIANO 100%

Specificazione Vino Cotto

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Demi (0.375 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Ambrato

Gusto Marcato gusto di caramello

Profumo Notevole complessità aromaticia

Abbinamenti Formaggi stagionati, dolci cioccolato fondente, dolci pasticceria, formaggi stagionati erborinati o piccanti, dolci secchi

Temperatura di servizio 12°/14°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud

Altitudine 250 m

Tipologia terreno Molto argilloso

Allevamento Guyot

Eta ceppi 40/45

Resa per ettaro 80/100 q.li

Epoca vendemmia Settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Sostenibile

- Vinificazione** La tecnica prevede la riduzione del mosto fresco, a fuoco diretto in una caldaia di acciaio inox, ad un terzo di 100 attraverso l'evaporazione dell'acqua allo scopo di arrivare ad una perfetta caramellizzazione del mosto.
- Affinamento** Sulla madre per almeno 10 anni