

LIVIA VINO COTTO 0.375 Lt.

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
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 aromatica
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
Età 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.
- Maturazione** Il mosto, dopo essersi completamente raffreddato, viene riportato a 100 con mosto fresco ed avviato alla fermentazione in piccole botti a temperatura controllata.
- Affinamento** Sulla madre per almeno 10 anni