

MARRAMIERO BRUT

Marramiero

Lo spumante Marramiero Brut della cantina Marramiero nasce dalla selezione delle uve per il vino base, chardonnay e pinot nero e dalla scelta dei lieviti per la rifermentazione in bottiglia. Questo spumante viene realizzato senza utilizzo di uve non tradizionali nella spumantistica Metodo Classico. La particolarità di questo vino spumante è data dalla maturazione in bottiglia, dove lo spumante, per almeno tre lunghi anni, a contatto con i lieviti, acquisisce il caratteristico bouquet ricco di complessi profumi e matura persistenti sapori che lo rendono adatto ad ogni pietanza ed ideale per ogni occasione.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Classificazione Classico

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Rosciano

Vitigno CHARDONNAY 60% ;PINOT NERO 40%

Specificazione Brut

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Bianco luminoso

Gusto Sapido, equilibrato, armonico con richiami alla frutta matura.

Profumo Persistente e fruttato con una nota di crosta di pane.

Abbinamenti Primi con pesce, secondi piatti di pesce, formaggi, antipasti di varia natura

Temperatura di servizio 6°/8°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Ulteriori premi e riconoscimenti Sparkle 2020 - 5 Sfere

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Nord

Altitudine 250 m

Tipologia terreno Medio impasto tendenzialmente argilloso

Allevamento Guyot

Età ceppi 20/25 anni

Resa per ettaro 50/60 q.li

Epoca vendemmia Agosto

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Sostenibile

Vinificazione Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore.
Estrazione integrale del mosto. Fermentazione termo-guidata in serbatoi di acciaio inox

Maturazione Rifermentazione in bottiglia

Affinamento In bottiglia per 36 mesi