

MARRAMIERO ROSÉ

Marramiero

Lo Spumante Marramiero Rosè è il frutto della Cantina Marramiero ed è realizzato con uve maturette sui vigneti di Chardonnay e Pinot nero. Per realizzare questo spumante la cantina Marramiero utilizza il Metodo Classico. Nel calice si presenta con un colore rosa pallido con riflessi cristallini, il suo finissimo perlage, il bouquet ricco di profumi, maturi, persistenti e pieni di complessità lo rendono unico ed adatto ad ogni occasione. Si raccomanda di servirlo e gustarlo molto freddo.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Rosato

Classificazione Classico

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Rosciano

Vitigno PINOT NERO 80% ;CHARDONNAY 20%

Specificazione Brut

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosa luminoso

Gusto Sapido, equilibrato, armonico con evidenti richiami alla frutta

Profumo Persistente e fruttato con una nota di crosta di pane e sfumature minerali

Abbinamenti Antipasti di, secondi piatti di crostacei

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