

MARRAMIERO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022

Marramiero

Il Vino Montepulciano d'Abruzzo DOC ha origine da vigneti di diversa esposizione della Cantina Marramiero. È un vino rosso perfettamente bilanciato al naso e alla bocca. Bevendolo si sentono tutte le caratteristiche del Montepulciano, la sua corposità vellutata risalta le componenti fruttate e speziate tipiche di questo Vino. L'ideale è gustarlo con arrosti e carni rosse in umido, ma anche con salumi e formaggi.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2022

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Rosciano

Vitigno Montepulciano 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso con lievi sfumature granata

Gusto Ricco armonico e pieno al palato

Profumo Buona persistenza olfattiva con richiami alla camomilla

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse brasato, antipasti di salumi, antipasti di formaggi, secondi piatti di salumi, formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 16°/18°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud

Altitudine 260 m

Tipologia terreno Argilloso

Allevamento Guyot

Densità impianto 5000

Età ceppi 20/25

Resa per ettaro 140 q.li

Epoca vendemmia Ottobre

Metodi di difesa Sostenibile

Vinificazione Fermentazione in acciaio

Affinamento Bottiglia 3 mesi