

MARRAMIERO

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2024

Marramiero

Il Cerasuolo d'Abruzzo DOC della Cantina Marramiero è un Vino prodotto con uve di Montepulciano in purezza vinificate con un limitato contatto del mosto con le bucce. Questo processo dona al Vino un colore rosso ciliegia tenue, limpido e brillante. È un vino molto equilibrato che alterna note floreali a quelle fruttate e minerali tipiche del Montepulciano. Si beve per accompagnare minestre e brodetti di pesce, ideale se servito freddo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosato

Disciplinare Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2024

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Rosciano

Vitigno MONTEPULCIANO 100%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso ciliegia tenue, limpido e brillante

Gusto Rotondo, asciutto e gradevole

Profumo Persistente e fruttato

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse brasato, zuppe di pesce, primi con, minestre di

Temperatura di servizio 12/14°C.

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 250m m

Tipologia terreno Medio impasto tendenzialmente argilloso

Allevamento Guyot

Densità impianto 5000

Età ceppi 15/20 anni

Resa per ettaro 150 q.li

Epoca vendemmia Settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Sostenibile

Vinificazione Fermentazione con bucce, lunga macerazione a temperatura da 25 a 30° C. Estrazione integrale del vino con presse soffici.

Affinamento Bottiglia per 1.5 mesi