

MARRAMIERO

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2024

Marramiero

Il vino Trebbiano d'Abruzzo DOC della nuova linea di prodotti "Marramiero", dell'omonima Cantina Marramiero di Rosciano (PE), nasce dalla vinificazione di uve bianche con acini rotondi, caratteristici del vitigno Trebbiano d'Abruzzo. È un vino bianco dal colore giallo paglierino tenue, dai delicati riflessi verdognoli. Al naso, il vino Trebbiano della nuova linea Marramiero, si presenta con un profumo fiorito, sottile e fruttato. Bevendolo si avverte un sapore gradevolmente asciutto e fresco, caratteristiche tipiche del Trebbiano. Il vino bianco della linea Marramiero si può abbinare a qualunque pietanza soprattutto con piatti a base di pesce.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2024

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Rosciano

Vitigno TREBBIANO 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino tenue dai delicati riflessi verdognoli

Gusto Gradevolmente asciutto e fresco

Profumo Fiorito, sottile e fruttato

Abbinamenti Minestre di, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce, antipasti di pesce, secondi piatti di pesce

Temperatura di servizio 10°/12°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 260 m m

Tipologia terreno Medio impasto tendenzialmente argilloso

Allevamento Guyot

Densità impianto 4000

Età ceppi 15/20 anni

Resa per ettaro 150 q.li

Epoca vendemmia Settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Sostenibile

Vinificazione Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore.
Estrazione integrale del mosto e fermentazione termo-guidata per 10-15 giorni a 12°/22° C
Affinamento Bottiglia per 1.5 mesi.