

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 termoguidata per 10-15 giorni a 12°/22° C

Affinamento Bottiglia per 1.5 mesi.