

# ALTARE MAGNUM

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2016

**Marramiero**

---



Il Vino DOC Altare della cantina Marramiero è un Vino bianco proveniente da uve di Trebbiano d'Abruzzo in purezza e le bottiglie sono prodotte in quantità limitata. Questo vino è caratterizzato dalla fermentazione e il successivo affinamento in piccole botti di rovere. È un Trebbiano barricato dall'aroma ampio ed intenso con accenni di agrumi e spezie, nel bicchiere si presenta con un colore giallo luminoso. Lo si può bere ed assaporare al meglio se abbinato a pietanze a base di pesce, frutti di mare, crostacei, ad altri piatti con salse delicate ed a formaggi freschi e leggeri.

---

## CARATTERISTICHE

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo               |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco              |
| <b>Disciplinare</b>          | Trebbiano d'Abruzzo |
| <b>Denominazione</b>         | DOC                 |
| <b>Annata</b>                | 2016                |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia              |
| <b>Regione di produzione</b> | Abruzzo             |
| <b>Localizzazione</b>        | Rosciano            |
| <b>Vitigno</b>               | TREBBIANO 100%      |
| <b>Gradazione</b>            | 14.50 % vol.        |
| <b>Formato</b>               | Magnum (1.5 lt)     |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Giallo luminoso  |
| <b>Gusto</b>                   | Sapido, equilibrato, di ottima struttura e persistenza   |
| <b>Profumo</b>                 | Aroma ampio e intenso con accenni agrumati e speziati  |
| <b>Abbinamenti</b>             | Primi con pesce, primi con crostacei, primi con molluschi, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, secondi piatti di molluschi, formaggi freschi, primi con salse delicate |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 12°/14° C  |

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Esposizione</b>       | Sud-Ovest                               |
| <b>Altitudine</b>        | 260 m m                                 |
| <b>Tipologia terreno</b> | Medio impasto tendenzialmente argilloso |
| <b>Allevamento</b>       | Guyot                                   |
| <b>Densità impianto</b>  | 4000                                    |
| <b>Età ceppi</b>         | 35/40 anni                              |
| <b>Resa per ettaro</b>   | 60/80 q.li                              |
| <b>Epoca vendemmia</b>   | Settembre                               |
| <b>Tipo raccolta</b>     | Manuale                                 |
| <b>Metodi di difesa</b>  | Sostenibile                             |

**Vinificazione** Macerazione delle bucce con mosto a 10° C per 24 ore  
Estrazione integrale del mosto  
**Affinamento** Bottiglie per 12 mesi