

# 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