



Altare

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2002

Marramiero

Altare Marramiero Trebbiano d'Abruzzo Doc è prodotto con solo Trebbiano d'Abruzzo.

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela cotogna, susina e mandorla seguite da aromi di agrumi, miele, biancospino, vaniglia e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di susina, mela cotogna e mandorla. Trebbiano d'Abruzzo Altare matura per 16-18 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2002
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	Trebbiano Abruzzo 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Zuccheri	21-22 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo luminoso
Gusto	Sapido, equilibrato, di ottima struttura e persistenza
Profumo	Aroma ampio e intenso con accenti agrumati e speziati
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, formaggi freschi
Temperatura di servizio	12-14°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	300 m
Vinificazione	Macerazione a 10° su bucce per 24 ore. Fermentazione termo-guidata in piccole botti nuove
Affinamento	In piccole botti nuove per 18 mesi e bottiglie per 12 mesi