ALTARE

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2021

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

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2021
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	TREBBIANO 100%
Gradazione	14.00 % vol.
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 accenni agrumati e speziati
Abbinamenti	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
Temperatura di servizio	12°/14° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	260 m m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4000
Età ceppi	35/40 anni
Resa per ettaro	60/80 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**
Affinamento	Bottiglie per 12 mesi