

ALTARE

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022

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 | 2022 |
| 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