



# ANIMA MAGNUM

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2020

**Marramiero**

---

Il vino Anima prodotto dalla cantina Marramiero è un Trebbiano d'Abruzzo DOC che nasce da una scrupolosa selezione degli acini d'uva vinificati, per i quali è stato individuato il momento migliore della loro raccolta, in funzione della corretta maturazione sulla pianta.

Anima è il vino bianco proveniente da uve di Trebbiano d'Abruzzo in purezza, che esprime senza esitazione un carattere originale e ricco, ma che convince per equilibrio e gradevolezza.

Il vino non dimentica di essere prodotto per essere bevuto, ri-bevuto e anche raccomandato agli amici: Anima di Marramiero, con la sua personalità, ma soprattutto per le apprezzate qualità confermate in tutte le annate in cui è stato prodotto, è senza dubbio uno di quei vini che si bevono ogni volta con piacere.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trebbiano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2020
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<b>Vitigno</b>	Trebbiano 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Magnum (1.5 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo luminoso
<b>Gusto</b>	Sapido, equilibrato, armonico con richiami alla frutta matura
<b>Profumo</b>	Persistente, fruttato ed intenso
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, secondi piatti di pesce, primi con salse bianche delicate, zuppe di pesce, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	10°/12°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	250m m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto tendenzialmente argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5000
<b>Età ceppi</b>	35/40 anni
<b>Resa per ettaro</b>	80/100 q.li
<b>Epoca vendemmia</b>	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** Acciaio inox e bottiglia per sei mesi