



# Anima

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2012

**Marramiero**

---

L'Anima del Trebbiano d'Abruzzo Doc questo vino firmato Marramiero. E' questo ciò che esprime questo vino. Un riconoscimento di grande prestigio che al nome riconosce l'intento. Ad attribuirglielo uno dei più importanti critici del settore: Franco Ziliani che di questo bianco dice:

"Io sono un rossista convinto (in campo enologico, beninteso...) e senza esitazioni e per entusiasarmi un bianco deve essere veramente grande e completo, originale e ricco di personalità. Con questo Trebbiano Anima di Marramiero è successo proprio così ed il vino, non limitandosi a convincermi pienamente da un punto di vista tecnico, enologico, ideativo, mi è piaciuto, tantissimo, per il carattere spiccato che ha, per l'equilibrio, la gradevolezza di vino che non dimentica mai di essere prodotto per essere bevuto, per piacere, per tornare ad essere ri-bevuto e raccomandato agli amici. Proprio come faccio io, in fondo, settimana dopo settimana, cercando di raccontarvi vini che mi hanno colpito per la loro autenticità, per un qualcosa di vero che hanno da dire".

La pura espressione di un terroir e della sua storia.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trebbiano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<b>Vitigno</b>	Trebbiano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	21/22 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 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, zuppe di pesce, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	300 m
<b>Vinificazione</b>	Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore. Estrazione integrale del mosto

**Maturazione** Decantazione. Fermentazione termoguidata in serbatoi inox

**Affinamento** Acciaio inox e bottiglia per sei mesi