



# Copia di ANIMA

Trebbiano d'Abruzzo DOC

**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>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>               | 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, 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                               |
| <b>Tipo raccolta</b>     | 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