

# DAMA

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2021

**Marramiero**

---



Il DAMA Cerasuolo d'Abruzzo DOC della Cantina Marramiero è un Vino prodotto con uve di montepulciano in purezza vinificate con un limitato contatto del mosto con le bucce. Questo processo dona al Vino un colore rosso ciliegia tenue, limpido e brillante. È un vino molto equilibrato che alterna note floreali a quelle fruttate e minerali tipiche del Montepulciano. Si beve per accompagnare minestre e brodetti di pesce, ideale se servito freddo.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Cerasuolo d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2021
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<b>Vitigno</b>	MONTEPULCIANO 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso ciliegia tenue, limpido e brillante
<b>Gusto</b>	Rotondo, asciutto e gradevole
<b>Profumo</b>	Persistente e fruttato
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse brasato, zuppe di pesce, primi con, minestre di
<b>Temperatura di servizio</b>	12/14°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>	15/20 anni
<b>Resa per ettaro</b>	150 q.li
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Metodi di difesa</b>	Sostenibile
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione con bucce, lunga macerazione a temperatura da 25 a 30° C. Estrazione integrale del vino con presse soffici.

**Affinamento Bottiglia per 1.5 mesi**