

# DAMA MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017

**Marramiero**

---



Il Vino DAMA Montepulciano d'Abruzzo DOC ha origine da vigneti di diversa esposizione della Cantina Marramiero. È un vino rosso perfettamente bilanciato al naso e alla bocca. Bevendolo si sentono tutte le caratteristiche del Montepulciano, la sua corposità vellutata risalta le componenti fruttate e speziate tipiche di questo Vino. L'ideale è gustarlo con arrostiti e carni rosse in umido, ma anche con salumi e formaggi.

---

## CARATTERISTICHE

|                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo                   |
| <b>Sottotipo</b>             | Rosso                   |
| <b>Disciplinare</b>          | Montepulciano d'Abruzzo |
| <b>Denominazione</b>         | DOC                     |
| <b>Annata</b>                | 2017                    |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia                  |
| <b>Regione di produzione</b> | Abruzzo                 |
| <b>Localizzazione</b>        | Rosciano                |
| <b>Vitigno</b>               | Montepulciano 100%      |
| <b>Gradazione</b>            | 13.50 % vol.            |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)      |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Colore</b>                  | Rosso rubino intenso con lievi sfumature granata  |
| <b>Gusto</b>                   | Ricco armonico e pieno al palato  |
| <b>Profumo</b>                 | Buona persistenza olfattiva con richiami alla camomilla   |
| <b>Abbinamenti</b>             | Secondi piatti di carni rosse arrostito, secondi piatti di carni rosse brasato, antipasti di salumi, antipasti di formaggi, secondi piatti di salumi, formaggi a media stagionatura |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 16°/18°   |

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Esposizione</b>       | Sud  |
| <b>Altitudine</b>        | 260 m  |
| <b>Tipologia terreno</b> | Argilloso  |
| <b>Allevamento</b>       | Guyot  |
| <b>Densità impianto</b>  | 5000   |
| <b>Età ceppi</b>         | 20/25  |
| <b>Resa per ettaro</b>   | 140 q.li   |
| <b>Epoca vendemmia</b>   | Ottobre  |
| <b>Metodi di difesa</b>  | Sostenibile  |
| <b>Vinificazione</b>     | Fermentazione in acciaio   |
| <b>Maturazione</b>       | Serbatoi d'acciaio per 10 mesi, barriques di secondo, terzo giro per 9/10 mesi |

**Affinamento Bottiglia 3 mesi**