

# DAMA TREBBIANO

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2021

**Marramiero**

---



Il vino DAMA Trebbiano d'Abruzzo DOC della Cantina Marramiero nasce da uve bianche con acini rotonde. È un vino bianco dal colore giallo paglierino tenue, dai delicati riflessi verdognoli. Al naso, il Dama Trebbiano, si presenta con un profumo fiorito, sottile e fruttato. Bevendolo si avverte un sapore gradevolmente asciutto e fresco, caratteristiche tipiche del Trebbiano. Il vino bianco della linea Dama si può abbinare a qualunque pietanza soprattutto con piatti a base di pesce.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trebbiano 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>	TREBBIANO 100%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino tenue dai delicati riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Gradevolmente asciutto e fresco
<b>Profumo</b>	Fiorito, sottile e fruttato
<b>Abbinamenti</b>	Minestre di, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce, antipasti di pesce, secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	10°/12°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	260 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto tendenzialmente argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	4000
<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>	Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore. Estrazione integrale del mosto e fermentazione termo-

guidata per 10-15 giorni a 12°/22° C  
**Affinamento** Bottiglia per 1.5 mesi.