



Dante Marramiero

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2005

Marramiero

Il Dante Marramiero è un Montepulciano d'Abruzzo Doc dedicato al padre di Enrico Marramiero, oggi alla guida dell'azienda. Tra il Gran Sasso ed il mare, nella Masseria Sant'Andrea sulle Colline Pescaresi nasce il "Dante Marramiero" da ceppi di oltre 40 anni tra i quali i vignaioli operano un'attenta selezione dei grappoli già nel periodo dell'invasatura per arrivare ad un omogeneo ed ottimale stato di maturazione. È un vino di gustosa complessità che invoglia ad un ripetuto assaggio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2005
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Villa San Giovanni
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso, vivo e profondo con accenni di sfumature granata
Gusto	Al palato si presenta con un ingresso potente e al contempo delicato, ricco, di durevole sensazione e di intrigante originalità. Esprime al retrogusto le armonie olfattive su toni di confetture, un vino di gustosa complessità che invoglia ad un ripetuto
Profumo	Profumi persistenti, ampi e complessi che esprimono note di frutta, spezie e fiori
Abbinamenti	Primi con funghi e/o tartufo. sempre saporiti, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati e salumi
Temperatura di servizio	17 - 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Tipologia terreno	Argilloso
Età ceppi	55 - 60 anni
Resa per ettaro	25 - 30 quintali
Affinamento	In tini 18 mesi; piccole botti nuove per almeno 24 mesi ed in bottiglia per almeno 6 anni