



DANTE MARRAMIERO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2008

Marramiero

Il Dante Marramiero è un vino rosso prodotto con uve in purezza di Montepulciano d'Abruzzo DOC dalla Cantina Marramiero. Questo vino nasce da ceppi di oltre settant'anni e i grappoli per la produzione di questo Montepulciano vengono selezionati già nel periodo dell'invaiaitura per arrivare ad un omogeneo ed ottimale stato di maturazione della bacca. È un vino di gustosa complessità che invoglia ad un ripetuto assaggio. Nel calice si presenta con un color rubino intenso, vivo e profondo con accenni di sfumature granata. Quando si beve il Montepulciano Dante Marramiero, si avverte nel palato potente e al contempo delicato, ricco, di durevole sensazione e di intrigante originalità. Al retrogusto esprime le armonie olfattive su toni di confetture. La sua grande morbidezza e ricchezza di tannini che rendono ideale questo vino per accompagnare i primi piatti a base di tartufo e funghi, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Si raccomanda di versare il vino in decanter e farlo riposare fino a portarlo gradatamente ad una temperatura di servizio di 17°/20°C.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Rosso |
| Disciplinare | Montepulciano d'Abruzzo |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2008 |
| Classificazione | Riserva |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Abruzzo |
| Localizzazione | Rosciano |
| Vitigno | Montepulciano 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 | Si presenta con un ingresso potente e al contempo delicato, ricco, di durevole sensazione e di intrigante originalità. Al retrogusto esprime le armonie olfattive su toni di confetture. È un vino di gustosa complessità che invoglia ad un ripetuto assaggio |
| Profumo | Persistente, ampio e complesso, che esprime note di frutta, spezie e fiori |
| Abbinamenti | Primi con tartufo e funghi, secondi piatti di selvaggina, primi con selvaggina, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati, secondi piatti di salumi |
| Temperatura di servizio | 17°/20°C |

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|---|
| Esposizione | Sud |
| Altitudine | 250 m |
| Tipologia terreno | Medio impasto tendenzialmente argilloso |
| Allevamento | Guyot |
| Età ceppi | 70/75 anni |
| Resa per ettaro | 25-30 q.li |
| Epoca vendemmia | Settembre/Ottobre |
| Tipo raccolta | Manuale |
| Metodi di difesa | Sostenibile |
| Vinificazione | Fermentazione con bucce in barriques aperte a cappello sommerso a temperatura da 25 a 30°C. |
| Maturazione | In barriques per almeno 24 mesi con le bucce, estrazione integrale del vino, assemblaggio e successivo affinamento in barriques nuove per ulteriori 24 mesi |
| Affinamento | In bottiglia per almeno 6 anni. |