



# INFERI MAGNUM

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016

**Marramiero**

---

Il vino Inferi della Cantina Marramiero è un Montepulciano d'Abruzzo DOC sottozona Terre dei Vestini che nasce da un vitigno selezionato di notevole elevatura per struttura e corposità.

Un vino distinto e allo stesso tempo carismatico che viene imbottigliato in quantità limitata.

La forza e la schiettezza del suo carattere si accompagnano bene ad una cucina altrettanto saporita e fortemente legata alla territorialità dei prodotti messi in tavola.

Un Montepulciano d'Abruzzo sincero, di quelli che lasciano il segno.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2016
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Magnum (1.5 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino carico con riflessi granata
<b>Gusto</b>	Sapore persistente, caldo, corposo e armonico
<b>Profumo</b>	Profumi intensi e con note di vaniglia, tabacco e liquirizia
<b>Abbinamenti</b>	Primi con funghi e/o tartufo. comunque saporiti, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati e salumi
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Vitæ AIS 4 Viti

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<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>	40/45

**Resa per ettaro** 80/100  
**Epoca vendemmia** Ottobre  
**Tipo raccolta** Manuale  
**Metodi di difesa** Sostenibile  
**Vinificazione** Fermentazione con bucce, lunga macerazione a temperatura da 25 a 30° C. Estrazione integrale del vino con presse soffici  
**Affinamento** Bottiglia 6 mesi