

MARRAMIERO

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2024

Marramiero



Il vino Trebbiano d'Abruzzo DOC della nuova linea di prodotti "Marramiero", dell'omonima Cantina Marramiero di Rosciano (PE), nasce dalla vinificazione di uve bianche con acini rotondi, caratteristici del vitigno Trebbiano d'Abruzzo. È un vino bianco dal colore giallo paglierino tenue, dai delicati riflessi verdognoli. Al naso, il vino Trebbiano della nuova linea Marramiero, 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 Marramiero si può abbinare a qualunque pietanza soprattutto con piatti a base di pesce.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Trebbiano d'Abruzzo |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2024 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Abruzzo |
| Localizzazione | Rosciano |
| Vitigno | TREBBIANO 100% |
| Gradazione | 12.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|---|
| Esposizione | Sud-Est |
| Altitudine | 260 m m |
| Tipologia terreno | Medio impasto tendenzialmente argilloso |
| Allevamento | Guyot |
| Densità impianto | 4000 |
| Età ceppi | 15/20 anni |
| Resa per ettaro | 150 q.li |
| Epoca vendemmia | Settembre |
| Tipo raccolta | Manuale |
| Metodi di difesa | Sostenibile |

Vinificazione Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore.
Estrazione integrale del mosto e fermentazione termoguidata per 10-15 giorni a 12°/22° C

Affinamento Bottiglia per 1.5 mesi.