

# Rosè



## Marramiero

---

Il Rosè Marramiero arriva dopo la pluriennale esperienza della cantina con il Marramiero Brut. La maturazione dei vigneti coltivati a Pinot Nero, la passione e la voglia di accettare sempre nuove sfide ha spinto l'azienda a confrontarsi con un metodo classico vinificato in rosato. Solo dopo un lungo e paziente lavoro e 36 mesi di permanenza sui lieviti si raggiunge l'eccellenza di una bottiglia pronta ad entrare in commercio. Uno spumante frutto della passione.

Spumante da aperitivo da gustare a tutto pasto

---

### CARATTERISTICHE

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Spumante           |
| <b>Sottotipo</b>             | Rosato             |
| <b>Classificazione</b>       | Classico           |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia             |
| <b>Regione di produzione</b> | Abruzzo            |
| <b>Localizzazione</b>        | Rosciano           |
| <b>Vitigno</b>               | Pinot Nero 100%    |
| <b>Gradazione</b>            | 12.50 % vol.       |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt) |

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Colore</b>                  | Rosa luminoso   |
| <b>Gusto</b>                   | Sapido, equilibrato, armonico con richiami evidenti di frutta     |
| <b>Profumo</b>                 | Intenso, fruttato con note di crosta di pane e sfumature minerali |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 6 -8° C   |

### DATI DI PRODUZIONE

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Esposizione</b>       | Nord  |
| <b>Tipologia terreno</b> | Medio impasto tendenzialmente argilloso   |
| <b>Vinificazione</b>     | Macerazione delle bucce con mosto a 10°c per 24 ore. Estrazione integrale del mosto. Rifermentazione in bottiglia |
| <b>Affinamento</b>       | In bottiglia 36 mesi  |