

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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

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