



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO



Da uve Trebbiano, nasce il Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Dama con il suo colore giallo paglierino tenue, dai delicati riflessi verdognoli. Il profumo è fiorito, sottile e fruttato ed il sapore gradevolmente asciutto e fresco.

Si abbina a qualunque pietanza. Da gustare con piatti a base di pesce. Si consiglia di servire alla temperatura di 10°-12°C.

DAMA

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

75 CL

UVE

Trebbiano.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenute di Rosciano.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

FERMENTAZIONE

In tini di acciaio inox, dopo contatto delle bucce con il mosto a freddo e pressatura soffice.

AFFINAMENTO

In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

MESI DI AFFINAMENTO COMPLESSIVI

3

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

ACIDITÀ TOTALE

5.80 g/L

ZUCCHERI RESIDUI

2.8 g/L

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1995

AZIENDA MARRAMIERO SRL

Contrada Sant'Andrea, 1 / 65020 Rosciano (Pe) / Italia

info@marramiero.it / tel. +39 085 850 5766

www.marramiero.it