



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO



ALTARE

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

75 / 150 / 300 / 1.200 CL

UVE

Trebbiano.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenute di Rosciano
e Tenuta Amarello di Ofena.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso
e di medio impasto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

FERMENTAZIONE

In barriques, in parte con macerazione
delle bucce.

AFFINAMENTO

In barriques e infine in bottiglia.

MESI DI AFFINAMENTO COMPLESSIVI

18

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol

ACIDITÀ TOTALE

6.00 g/L

ZUCCHERI RESIDUI

2.8 g/L

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1994

La fermentazione e il lungo affinamento in piccole botti di rovere sono la particolarità di questo vino bianco, prodotto in quantità limitata. Il suo aroma è ampio e intenso con accenni agrumati e speziati, il suo colore è giallo luminoso. Al palato è sapido, equilibrato e di ottima struttura e persistenza.

Lo si può assaporare al meglio se abbinato a pietanze a base di pesce, frutti di mare, crostacei, ad altri piatti con salse delicate e a formaggi freschi e leggeri. Si consiglia di servire alla temperatura di 14°-16°C.

AZIENDA MARRAMIERO SRL

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

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

www.marramiero.it