

MARRAMIERO

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



Le nostre uve a bacca nera, vinificate con un limitato contatto del mosto con le bucce, danno vita al Cerasuolo d'Abruzzo DOC Marramiero. Il colore è rosso ciliegia tenue, limpido e brillante, il profumo è persistente e fruttato. Il sapore è rotondo, asciutto e gradevole. Ottimo con minestre, primi piatti asciutti o pietanze a base di carne. Si consiglia di servire alla temperatura di 12°-14°C.

Uve Unico vitigno a bacca nera tipico della regione Abruzzo.

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 12,50% vol

Acidità totale 5.90 g/L

Zuccheri residui 2.8 g/L

Prima annata di produzione 1995

75 cl

MARRAMIERO

marramiero.wine