

# 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](http://marramiero.wine)