



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO



Le uve da cui origina il nostro Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Dama maturano in vigneti di diversa esposizione.

Il suo colore è rosso rubino intenso con lievi sfumature granata, ha buona persistenza olfattiva con richiami alla liquirizia. Ricco, armonico e pieno al palato, di facile abbinamento, si sposa perfettamente con gli arrosti, carni rosse in umido, salumi e formaggi. Si consiglia di servire alla temperatura di 18°-20°C.

DAMA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
75 CL

UVE

Montepulciano.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenute di Rosciano.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

FERMENTAZIONE

In Ganimede e in tini di acciaio inox con lunga macerazione.

AFFINAMENTO

In tini di acciaio inox e di rovere, botti e barriques e infine in bottiglia.

MESI DI AFFINAMENTO COMPLESSIVI

18

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

ACIDITÀ TOTALE

5.50 g/L

ZUCCHERI RESIDUI

4.2 g/L

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1994

AZIENDA MARRAMIERO SRL

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

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

www.marramiero.it