

ALTARE

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



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.

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

75 cl / 1,5 L / 3 L / 12 L

MARRAMIERO

marramiero.wine