# ALTARE MAGNUM

DOC 2019

## Marramiero

Il Vino DOC Altare della cantina Marramiero è un Vino bianco proveniente da uve di Trebbiano d'Abruzzo in purezza e le bottiglie sono prodotte in quantità limitata. Questo vino è caratterizzato dalla fermentazione e il successivo affinamento in piccole botti di rovere. È un Trebbiano barricato dall'aroma ampio ed intenso con accenni di agrumi e spezie, nel bicchiere si presenta con un colore giallo luminoso. Lo si può bere ed assaporare al meglio se abbinato a pietanze a base di pesce, frutti di mare, crostacei, ad altri piatti con salse delicate ed a formaggi freschi e leggeri.

### CARATTERISTICHE

| | |
|---|---|
| **Tipo** | Fermo |
| **Sottotipo** | Bianco |
| **Denominazione** | DOC |
| **Annata** | 2019 |
| **Nazione di produzione** | Italia |
| **Regione di produzione** | Abruzzo |
| **Localizzazione** | Rosciano |
| **Vitigno** | TREBBIANO 100% |
| **Gradazione** | 14.50 % vol. |
| **Formato** | Magnum (1.5 lt) |

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|---|---|
| **Colore** | Giallo luminoso |
| **Gusto** | Sapido, equilibrato, di ottima struttura e persistenza |
| **Profumo** | Aroma ampio e intenso con accenni agrumati e speziati |
| **Abbinamenti** | Primi con pesce, primi con crostacei, primi con molluschi, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, secondi piatti di molluschi, formaggi freschi, primi con salse delicate |
| **Temperatura di servizio** | 12°/14° C |

### DATI DI PRODUZIONE

| | |
|---|---|
| **Esposizione** | Sud-Ovest |
| **Altitudine** | 260 m m |
| **Tipologia terreno** | Medio impasto tendenzialmente argilloso |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità impianto** | 4000 |
| **Età ceppi** | 35/40 anni |
| **Resa per ettaro** | 60/80 q.li |
| **Epoca vendemmia** | Settembre |
| **Tipo raccolta** | Manuale |
| **Metodi di difesa** | Sostenibile |
| **Vinificazione** | Macerazione delle bucce con mosto a 10° C per 24 ore |

| | |
|---|---|
| | Estrazione integrale del mosto |
| **Affinamento** | Bottiglie per 12 mesi |