ANIMA

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2019

Marramiero

Il vino Anima prodotto dalla cantina Marramiero è un Trebbiano d'Abruzzo DOC che nasce da una scrupolosa selezione degli acini d'uva vinificati, per i quali è stato individuato il momento migliore della loro raccolta, in funzione della corretta maturazione sulla pianta.
Anima è il vino bianco proveniente da uve di Trebbiano d'Abruzzo in purezza, che esprime senza esitazione un carattere originale e ricco, ma che convince per equilibrio e gradevolezza.
Il vino non dimentica di essere prodotto per essere bevuto, ri-bevuto e anche raccomandato agli amici: Anima di Marramiero, con la sua personalità, ma soprattutto per le apprezzate qualità confermate in tutte le annate in cui è stato prodotto, è senza dubbio uno di quei vini che si bevono ogni volta con piacere.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2019
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	Trebbiano 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo luminoso
Gusto	Sapido, equilibrato, armonico con richiami alla frutta matura
Profumo	Persistente, fruttato ed intenso
Abbinamenti	Primi con pesce, secondi piatti di pesce, primi con salse bianche delicate, zuppe di pesce, secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	10°/12°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	250m m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5000
Età ceppi	35/40 anni
Resa per ettaro	80/100 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
Maturazione	Fermentazione termo-guidata in serbatoi inox
Affinamento	Acciaio inox e bottiglia per sei mesi