



Anima

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2012

Marramiero

L'Anima del Trebbiano d'Abruzzo Doc questo vino firmato Marramiero. E' questo ciò che esprime questo vino. Un riconoscimento di grande prestigio che al nome riconosce l'intento. Ad attribuirglielo uno dei più importanti critici del settore: Franco Ziliani che di questo bianco dice:

"Io sono un rossista convinto (in campo enologico, beninteso...) e senza esitazioni e per entusiasarmi un bianco deve essere veramente grande e completo, originale e ricco di personalità. Con questo Trebbiano Anima di Marramiero è successo proprio così ed il vino, non limitandosi a convincermi pienamente da un punto di vista tecnico, enologico, ideativo, mi è piaciuto, tantissimo, per il carattere spiccato che ha, per l'equilibrio, la gradevolezza di vino che non dimentica mai di essere prodotto per essere bevuto, per piacere, per tornare ad essere ri-bevuto e raccomandato agli amici. Proprio come faccio io, in fondo, settimana dopo settimana, cercando di raccontarvi vini che mi hanno colpito per la loro autenticità, per un qualcosa di vero che hanno da dire".

La pura espressione di un terroir e della sua storia.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	Trebbiano Abruzzo 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Zuccheri	21/22 g/l
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, zuppe di pesce, secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	10 - 12°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	300 m
Vinificazione	Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore. Estrazione integrale del mosto

Maturazione Decantazione. Fermentazione termoguidata in serbatoi inox

Affinamento Acciaio inox e bottiglia per sei mesi