

DAMA CERASUOLO

DOC 2020

Marramiero



Il DAMA Cerasuolo d'Abruzzo DOC della Cantina Marramiero è un Vino prodotto con uve di montepulciano in purezza vinificate con un limitato contatto del mosto con le bucce. Questo processo dona al Vino un colore rosso ciliegia tenue, limpido e brillante. È un vino molto equilibrato che alterna note floreali a quelle fruttate e minerali tipiche del Montepulciano. Si beve per accompagnare minestre e brodetti di pesce, ideale se servito freddo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Denominazione	DOC
Annata	2020
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	MONTEPULCIANO 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso ciliegia tenue, limpido e brillante
Gusto	Rotondo, asciutto e gradevole
Profumo	Persistente e fruttato
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse brasato, zuppe di pesce, primi con, minestre di
Temperatura di servizio	12/14°C.

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	250m m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5000
Età ceppi	15/20 anni
Resa per ettaro	150 q.li
Epoca vendemmia	Settembre
Tipo raccolta	Manuale
Metodi di difesa	Sostenibile
Vinificazione	Fermentazione con bucce, lunga macerazione a temperatura da 25 a 30° C. Estrazione integrale del vino con presse soffici.
Affinamento	Bottiglia per 1.5 mesi