

DAMA MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017

Marramiero



Il Vino DAMA Montepulciano d'Abruzzo DOC ha origine da vigneti di diversa esposizione della Cantina Marramiero. È un vino rosso perfettamente bilanciato al naso e alla bocca. Bevendolo si sentono tutte le caratteristiche del Montepulciano, la sua corposità vellutata risalta le componenti fruttate e speziate tipiche di questo Vino. L'ideale è gustarlo con arrostiti e carni rosse in umido, ma anche con salumi e formaggi.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Rosso |
| Disciplinare | Montepulciano d'Abruzzo |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2017 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Abruzzo |
| Localizzazione | Rosciano |
| Vitigno | Montepulciano 100% |
| Gradazione | 13.50 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|---|
| Colore | Rosso rubino intenso con lievi sfumature granata |
| Gusto | Ricco armonico e pieno al palato |
| Profumo | Buona persistenza olfattiva con richiami alla camomilla |
| Abbinamenti | Secondi piatti di carni rosse arrostito, secondi piatti di carni rosse brasato, antipasti di salumi, antipasti di formaggi, secondi piatti di salumi, formaggi a media stagionatura |
| Temperatura di servizio | 16°/18° |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|--|
| Esposizione | Sud |
| Altitudine | 260 m |
| Tipologia terreno | Argilloso |
| Allevamento | Guyot |
| Densità impianto | 5000 |
| Età ceppi | 20/25 |
| Resa per ettaro | 140 q.li |
| Epoca vendemmia | Ottobre |
| Metodi di difesa | Sostenibile |
| Vinificazione | Fermentazione in acciaio |
| Maturazione | Serbatoi d'acciaio per 10 mesi, barriques di secondo, terzo giro per 9/10 mesi |

Affinamento Bottiglia 3 mesi