

DAMA TREBBIANO

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022

Marramiero



Il vino DAMA Trebbiano d'Abruzzo DOC della Cantina Marramiero nasce da uve bianche con acini rotonde. È un vino bianco dal colore giallo paglierino tenue, dai delicati riflessi verdognoli. Al naso, il Dama Trebbiano, si presenta con un profumo fiorito, sottile e fruttato. Bevendolo si avverte un sapore gradevolmente asciutto e fresco, caratteristiche tipiche del Trebbiano. Il vino bianco della linea Dama si può abbinare a qualunque pietanza soprattutto con piatti a base di pesce.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2022
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	TREBBIANO 100%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino tenue dai delicati riflessi verdognoli
Gusto	Gradevolmente asciutto e fresco
Profumo	Fiorito, sottile e fruttato
Abbinamenti	Minestre di, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce, antipasti di pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	10°/12°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	260 m m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4000
Età ceppi	15/20 anni
Resa per ettaro	150 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 e fermentazione termo-

guidata per 10-15 giorni a 12°/22° C
Affinamento Bottiglia per 1.5 mesi.