



# Dante Marramiero

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2005

## Marramiero

---

Il Dante Marramiero è un Montepulciano d'Abruzzo Doc dedicato al padre di Enrico Marramiero, oggi alla guida dell'azienda. Tra il Gran Sasso ed il mare, nella Masseria Sant'Andrea sulle Colline Pescaresi nasce il "Dante Marramiero" da ceppi di oltre 40 anni tra i quali i vignaioli operano un'attenta selezione dei grappoli già nel periodo dell'invasatura per arrivare ad un omogeneo ed ottimale stato di maturazione. È un vino di gustosa complessità che invoglia ad un ripetuto assaggio.

---

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2005
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Villa San Giovanni
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso, vivo e profondo con accenni di sfumature granata
<b>Gusto</b>	Al palato si presenta con un ingresso potente e al contempo delicato, ricco, di durevole sensazione e di intrigante originalità. Esprime al retrogusto le armonie olfattive su toni di confetture, un vino di gustosa complessità che invoglia ad un ripetuto
<b>Profumo</b>	Profumi persistenti, ampi e complessi che esprimono note di frutta, spezie e fiori
<b>Abbinamenti</b>	Primi con funghi e/o tartufo. sempre saporiti, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati e salumi
<b>Temperatura di servizio</b>	17 - 20° C

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
<b>Età ceppi</b>	55 - 60 anni
<b>Resa per ettaro</b>	25 - 30 quintali
<b>Affinamento</b>	In tini 18 mesi; piccole botti nuove per almeno 24 mesi ed in bottiglia per almeno 6 anni