DANTE MARRAMIERO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2013

Marramiero

Il Dante Marramiero è un vino rosso prodotto con uve in purezza di Montepulciano d'Abruzzo DOC dalla Cantina Marramiero. Questo vino nasce da ceppi di oltre settant'anni e i grappoli per la produzione di questo Montepulciano vengono selezionati già nel periodo dell'invaiatura per arrivare ad un omogeneo ed ottimale stato di maturazione della bacca. È un vino di gustosa complessità che invoglia ad un ripetuto assaggio. Nel calice si presenta con un color rubino intenso, vivo e profondo con accenni di sfumature granata. Quando si beve il Montepulciano Dante Marramierio, si avverte nel palato potente e al contempo delicato, ricco, di durevole sensazione e di intrigante originalità. Al retrogusto esprime le armonie olfattive su toni di confetture.La sua grande morbidezza e ricchezza di tannini che rendono ideale questo vino per accompagnare i primi piatti a base di tartufo e funghi, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Si raccomanda di versare il vino in decanter e farlo riposare fino a portarlo gradatamente ad una temperatura di servizio di 17°/20°C.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2013
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	Montepulicano 100%
Specificazione	RISERVA
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso, vivo e profondo con accenni di sfumature granata
Gusto	Si presenta con un ingresso potente e al contempo delicato, ricco, di durevole sensazione e di intrigante originalità. Al retrogusto esprime le armonie olfattive su toni di confetture. È un vino di gustosa complessità che invoglia ad un ripetuto assaggio
Profumo	Persistente, ampio e complesso, che esprimone note di frutta, spezie e fiori
Abbinamenti	Primi con tartufo e funghi, secondi piatti di selvaggina, primi con selvaggina, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati, secondi piatti di salumi
Temperatura di servizio	17°/20°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	250 m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Età ceppi	70/75 anni
Resa per ettaro	25-30 q.li
Epoca vendemmia	Settembre/Ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Metodi di difesa	Sostenibile
Vinificazione	Fermentazione con bucce in barriques aperte a cappello sommerso a temperatura da 25 a 30°C.
Affinamento	In bottiglia per almeno 6 anni.