



# DANTE MARRAMIERO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2008

## 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'invaia 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 Marramiero, 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2008
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<b>Vitigno</b>	Montepulciano 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>	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
<b>Profumo</b>	Persistente, ampio e complesso, che esprime note di frutta, spezie e fiori
<b>Abbinamenti</b>	Primi con tartufo e funghi, secondi piatti di selvaggina, primi con selvaggina, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati, secondi piatti di salumi
<b>Temperatura di servizio</b>	17°/20°C

### PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Vitæ AIS 4 Viti

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	250 m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto tendenzialmente argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Età ceppi</b>	70/75 anni
<b>Resa per ettaro</b>	25-30 q.li
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre/Ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Metodi di difesa</b>	Sostenibile
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione con bucce in barriques aperte a cappello sommerso a temperatura da 25 a 30°C.
<b>Maturazione</b>	In barriques per almeno 24 mesi con le bucce, estrazione integrale del vino, assemblaggio e successivo affinamento in barriques nuove per ulteriori 24 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per almeno 6 anni.