INFERI MAGNUM

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016

Marramiero

Il vino Inferi della Cantina Marramiero è un Montepulciano d'Abruzzo DOC sottozona Terre dei Vestini che nasce da un vitigno selezionato di notevole elevatura per struttura e corposità.
Un vino distinto e allo stesso tempo carismatico che viene imbottigliato in quantità limitata.
La forza e la schiettezza del suo carattere si accompagnano bene ad una cucina altrettanto saporita e fortemente legata alla territorialità dei prodotti messi in tavola.
Un Montepulciano d'Abruzzo sincero, di quelli che lasciano il segno.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2016
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Magnum (1.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino carico con riflessi granata
Gusto	Sapore persistente, caldo, corposo e armonico
Profumo	Profumi intensi e con note di vaniglia, tabacco e liquirizia
Abbinamenti	Primi con funghi e/o tartufo. comunque saporiti, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati e salumi
Temperatura di servizio	16 - 18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	260 m m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4000
Età ceppi	40/45

Resa per ettaro	**80/100**
Epoca vendemmia	Ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Metodi di difesa	Sostenibile
Vinificazione	Fermentazione con bucce, lunga macerazione a temperatura da 25 a 30° C. Estrazione integrale del vino con presse soffici
Affinamento	Bottiglia 6 mesi