



INFERI

DOC 2015

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
Denominazione	DOC
Annata	2015
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 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
Maturazione Serbatoi d'acciaio 18 mesi, piccole botti nuove 18 mesi
Affinamento Bottiglia 6 mesi