LIVIA VINO COTTO 0.375 Lt.

2023

Marramiero

Il vino cotto Livia della Cantina Marramiero nasce da una tradizione tipica abruzzese che si tramanda sin dal X secolo a.C. e che rischiava di scomparire. Spinti dal desiderio di rinnovare le abitudini dei nostri avi, abbiamo mantenuto in vita questa usanza seguendo i principi che ci sono stati insegnati: integrale rispetto dei ritmi biologici del vigneto e passione per il lavoro. Come nel passato continuiamo a cuocere il mosto a fuoco diretto utilizzando però tecniche e materiali innovativi. Grazie ad un attento controllo della temperatura, il mosto evapora lentamente e costantemente in una caldaia di acciaio inox per raggiungere una perfetta caramellizzazione. Successivamente viene reintegrato con mosto fresco e fatto fermentare in piccole botti di diversi tipi di legno, accuratamente scelti. Il pluriennale affinamento, realizzato con speciali tecniche in particolari condizioni ambientali, è stato determinante per ottenere un vino cotto unico.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Annata	2023
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	MONTEPULCIANO 100%
Specificazione	Vino Cotto
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Demi (0.375 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Ambrato
Gusto	Marcato gusto di caramello
Profumo	Notevole complessità aromatica
Abbinamenti	Formaggi stagionati, dolci cioccolato fondente, dolci pasticceria, formaggi stagionati erborinati o piccanti, dolci secchi
Temperatura di servizio	12°/14°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	250 m
Tipologia terreno	Molto argilloso
Allevamento	Guyot
Età ceppi	40/45
Resa per ettaro	80/100 q.li
Epoca vendemmia	Settembre
Tipo raccolta	Manuale

Metodi di difesa	**Sostenibile**
Vinificazione	La tecnica prevede la riduzione del mosto fresco, a fuoco diretto in una caldaia di acciaio inox, ad un terzo di 100 attraverso l'evaporazione dell'acqua allo scopo di arrivare ad una perfetta caramellizzazione del mosto.
Affinamento	Sulla madre per almeno 10 anni