

# LIVIA VINO COTTO 0.375 Lt.



## 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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

**Maturazione** Il mosto, dopo essersi completamente raffreddato, viene riportato a 100 con mosto fresco ed avviato alla fermentazione in piccole botti a temperatura controllata.

**Affinamento** Sulla madre per almeno 10 anni