



MARRAMIERO BRUT MAGNUM

Marramiero

Lo spumante Marramiero Brut della cantina Marramiero nasce dalla selezione delle uve per il vino base, chardonnay e pinot nero e dalla scelta dei lieviti per la rifermentazione in bottiglia. Questo spumante viene realizzato senza utilizzo di uve non tradizionali nella spumantistica Metodo Classico. La particolarità di questo vino spumante è data dalla maturazione in bottiglia, dove lo spumante, per almeno tre lunghi anni, a contatto con i lieviti, acquisisce il caratteristico bouquet ricco di complessi profumi e matura persistenti sapori che lo rendono adatto ad ogni pietanza ed ideale per ogni occasione.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Classificazione	Classico
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	CHARDONNAY 60% ;PINOT NERO 40%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Magnum (1.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Bianco luminoso
Gusto	Sapido, equilibrato, armonico con richiami alla frutta matura.
Profumo	Persistente e fruttato con una nota di crosta di pane.
Abbinamenti	Primi con pesce, secondi piatti di pesce, formaggi, antipasti di varia natura
Temperatura di servizio	6°/8°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Ulteriori premi e riconoscimenti Sparkle 2020 - 5 Sfere

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Nord
Altitudine	250 m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Età ceppi	20/25 anni
Resa per ettaro	50/60 q.li
Epoca vendemmia	Agosto
Tipo raccolta	Manuale

Metodi di difesa Sostenibile

Vinificazione Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore.
Estrazione integrale del mosto. Fermentazione termoguidata in serbatoi di acciaio inox

Affinamento In bottiglia per 36 mesi