

# MARRAMIERO BRUT

## 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

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Classificazione</b>	Classico
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<b>Vitigno</b>	CHARDONNAY 60% ;PINOT NERO 40%
<b>Specificazione</b>	Brut
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Ulteriori premi e riconoscimenti Sparkle 2020 - 5 Sfere

## DATI DI PRODUZIONE

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

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

**Maturazione** Rifermentazione in bottiglia

**Affinamento** In bottiglia per 36 mesi