MARRAMIERO ROSÉ MAGNUM

Marramiero

Lo Spumante Marramiero Rosè è il frutto della Cantina Marramiero ed è realizzato con uve maturate sui vigneti di Chardonnay e Pinot nero. Per realizzare questo spumante la cantina Marramiero utilizza il Metodo Classico. Nel calice si presenta con un colore rosa pallido con riflessi cristallini, il suo finissimo perlage, il bouquet ricco di profumi, maturi, persistenti e pieni di complessita' lo rendono unico ed adatto ad ogni occasione. Si raccomanda di servirlo e gustarlo molto freddo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Rosato
Classificazione	Classico
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	PINOT NERO 80% ;CHARDONNAY 20%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Magnum (1.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa luminoso
Gusto	Sapido, equilibrato, armonico con evidenti richiami alla frutta
Profumo	Persistente e fruttato con una nota di crosta di pane e sfumature minerali
Abbinamenti	Antipasti di, secondi piatti di crostacei
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 termo-guidata in serbatoi di acciaio inox**
Affinamento	In bottiglia per 36 mesi