

MARRAMIERO ROSÉ

Marramiero



Lo Spumante Marramiero Rosé 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 complessità 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 | Standard (0.75 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

Maturazione Rifermentazione in bottiglia

Affinamento In bottiglia per 36 mesi