

# MARRAMIERO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022

## Marramiero



Il Vino DAMA Montepulciano d'Abruzzo DOC ha origine da vigneti di diversa esposizione della Cantina Marramiero. È un vino rosso perfettamente bilanciato al naso e alla bocca. Bevendolo si sentono tutte le caratteristiche del Montepulciano, la sua corposità vellutata risalta le componenti fruttate e speziate tipiche di questo Vino. L'ideale è gustarlo con arrostiti e carni rosse in umido, ma anche con salumi e formaggi.

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2022
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<b>Vitigno</b>	Montepulciano 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso con lievi sfumature granata
<b>Gusto</b>	Ricco armonico e pieno al palato
<b>Profumo</b>	Buona persistenza olfattiva con richiami alla camomilla
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse arrostito, secondi piatti di carni rosse brasato, antipasti di salumi, antipasti di formaggi, secondi piatti di salumi, formaggi a media stagionatura
<b>Temperatura di servizio</b>	16°/18°

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	260 m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5000
<b>Età ceppi</b>	20/25
<b>Resa per ettaro</b>	140 q.li
<b>Epoca vendemmia</b>	Ottobre
<b>Metodi di difesa</b>	Sostenibile
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in acciaio
<b>Affinamento</b>	Bottiglia 3 mesi