MARRAMIERO

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2023

Marramiero

Il Cerasuolo d'Abruzzo DOC della Cantina Marramiero è un Vino prodotto con uve di montepulciano in purezza vinificate con un limitato contatto del mosto con le bucce. Questo processo dona al Vino un colore rosso ciliegia tenue, limpido e brillante. È un vino molto equilibrato che alterna note floreali a quelle fruttate e minerali tipiche del Montepulciano. Si beve per accompagnare minestre e brodetti di pesce, ideale se servito freddo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2023
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	MONTEPULCIANO 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso ciliegia tenue, limpido e brillante
Gusto	Rotondo, asciutto e gradevole
Profumo	Persistente e fruttato
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse brasato, zuppe di pesce, primi con, minestre di
Temperatura di servizio	12/14°C.

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	250m m
Tipologia terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5000
Età ceppi	15/20 anni
Resa per ettaro	150 q.li
Epoca vendemmia	Settembre
Tipo raccolta	Manuale
Metodi di difesa	Sostenibile
Vinificazione	Fermentazione con bucce, lunga macerazione a temperatura da 25 a 30° C. Estrazione integrale del vino con presse soffici.
Affinamento	Bottiglia per 1.5 mesi