



MARRAMIERO

ABRUZZO D.O.C. PECORINO

COLLE DELLE PIETRE



Scheda Prodotto

ABRUZZO D.O.C. PECORINO

COLLE DELLE PIETRE

75 cl

C'è un angolo della nostra tenuta dove la terra sembra voler raccontare una storia antica.

Lo chiamiamo da sempre Colle delle Pietre. È un luogo dove la vita non trovava un cammino facile doveva farsi strada tra i sassi che affiorano dal suolo; oggi non ostenta più la pietra in superficie ma la custodisce nel sottosuolo, sotto forma di matrice calcarea ed è proprio in questo attaccamento silenzioso che nasce la sua eleganza. In questo Terreno storico il calcare permette alle radici di cercare nutrimento in profondità ed intercettarne l'essenza più autentica.

E' qui che nasce il nostro migliore Pecorino. Scegliere questo nome significa onorare quel carattere minerale e nobile che solo un territorio così fiero può regalarci. L'evoluzione della nostra cantina passa oggi attraverso l'identificazione profonda tra vitigno e territorio.

Prima annata di produzione: 2007.

Accompagna antipasti delicati, primi piatti con salse bianche, anche a base di pesce.

Si consiglia di servire alla temperatura di 10°-12°C.

TIPOLOGIA

Vino Bianco

UVE

Pecorino

GRADAZIONE

13% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo

FERMENTAZIONE

In tini di acciaio inox, dopo contatto delle bucce con il mosto a freddo e pressatura soffice

AFFINAMENTO

In tini di acciaio inox e infine in bottiglia

MESI DI AFFINAMENTO

4 complessivi

NOTE

Rating



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO

Contrada Sant'Andrea, 1 - 65020 Rosciano (PE) Italia
+39 085 8505766 | info@marramiero.it
www.marramiero.it