



MARRAMIERO



*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. /
RISERVA - TERRE DEI VESTINI*

DANTE

Scheda Prodotto

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. / RISERVA - TERRE DEI VESTINI

DANTE

75 cl / 1,5 L / 3 L / 6 L / 12 L / 18 L

Tra il Gran Sasso ed il mare, nella Tenuta Sant'Andrea, sulle Colline Pescaresi, nasce il "Dante Marramiero" da ceppi maturi, tra i quali i nostri vignaioli operano un'attenta selezione dei grappoli già nel periodo dell'invaiaatura, per arrivare a una maturazione omogenea e ottimale.

Si affina per 120 mesi. Inizialmente la fermentazione a lunga macerazione in barriques. A seguire, l'affinamento continua in barriques di 5 diversi tipi di rovere e si completa con la lunga permanenza in bottiglia.

Prima annata di produzione: 1998.

La grande morbidezza e ricchezza di tannini lo rendono ideale per i primi piatti a base di tartufo e funghi, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Si raccomanda di versare in decanter e farlo riposare fino a portarlo gradatamente ad una temperatura di 17°-20°C.

TIPOLOGIA	Vino Rosso
UVE	Montepulciano
GRADAZIONE	14,50% vol.
ZONA DI PRODUZIONE	Abruzzo
TIPOLOGIA DEI TERRENI	Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
FERMENTAZIONE	In barriques con lunga macerazione
AFFINAMENTO	In barriques e in bottiglia
MESI DI AFFINAMENTO	Almeno 120 complessivi

NOTE

Rating
☆☆☆☆☆



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO

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