



MARRAMIERO



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

INFERI

Scheda Prodotto

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

INFERI

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

Un rubino denso e profondo che nel calice custodisce una promessa di potenza e mistero. Al naso, sentori di prugna matura e amarena danzano con note più scure di tabacco, vaniglia e liquirizia, evocando un ricordo caldo e avvolgente. Al palato è un abbraccio vellutato e potente, racconto della terra d'Abruzzo. La sua struttura imponente è bilanciata da un tannino elegante che accompagna il ritorno del frutto maturo. Il finale è un'eco lunga e speziata, un ricordo che trasforma la degustazione in un'esperienza: una discesa emozionale nel cuore autentico del Montepulciano.

Prima annata di produzione: 1993.

Le sue qualità si gustano appieno con primi piatti a base di tartufo, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Si consiglia di servire alla temperatura di 18°-20°C.

TIPOLOGIA	Vino Rosso
UVE	Montepulciano
GRADAZIONE	14% vol.
ZONA DI PRODUZIONE	Abruzzo
TIPOLOGIA DEI TERRENI	Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
FERMENTAZIONE	In Ganimede con lunga fase di macerazione
AFFINAMENTO	Inizialmente in tini di acciaio inox, successivamente in barriques ed infine almeno 6 mesi in bottiglia
MESI DI AFFINAMENTO	40 complessivi

NOTE

Rating
☆☆☆☆☆



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO

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