



MARRAMIERO



ABRUZZO D.O.C.

PECORINO

Scheda Prodotto

ABRUZZO D.O.C.

PECORINO

75 cl

Antiche cerimonie si celebravano in due momenti dell'anno, in autunno e in primavera, e rappresentavano il riposo e il risveglio perenne della natura nelle campagne, la "Celebrazione della Vita" la cui forza e rinascita sono riflesse nella spiga di grano.

La ciclicità e la rigenerazione sono riti di passaggio che sanciscono i momenti essenziali della vita, come quello della transumanza durante la quale le greggi si spostavano, per l'antico tratturo, dalle zone collinari e montane verso i litorali marini nella stagione invernale e sul tragitto opposto in quella estiva cibandosi dell'uva "Pecorino".

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

COLORE Giallo aureo

GRADAZIONE 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE 6.00 g/L

ZUCCHERI RESIDUI 2.5 g/L

VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE

Rosciano, Tenuta Milano.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

EVOLUZIONE

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