MARRAMIERO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

MONTEPULCIANO

Scheda Prodotto

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

MONTEPULCIANO

75 cl

Le uve da cui origina il nostro Montepulciano d'Abruzzo DOC Marramiero maturano in vigneti di diversa esposizione. Il suo colore è rosso rubino intenso con lievi sfumature granata, ha buona persistenza olfattiva con richiami alla liquirizia. Ricco, armonico e pieno al palato, di facile abbinamento, si sposa perfettamente con gli arrosti, carni rosse in umido, salumi e formaggi.

Prima annata di produzione: 1994.
Si consiglia di servire alla temperatura di 18°-20°C.

TIPOLOGIA	Vino Rosso
UVE	Montepulciano
GRADAZIONE	14% vol.
ZONA DI PRODUZIONE	Abruzzo
FERMENTAZIONE	In Ganimede e in tini di acciaio inox con lunga macerazione
AFFINAMENTO	In tini di acciaio inox e di rovere, botti e barriques e infine in bottiglia
MESI DI AFFINAMENTO	18 complessivi

NOTE

Rating ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

MARRAMIERO
IMPRESSO NEL VINO

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