



## CANTINA MARRAMIERO

*“Vi invito a non tradire mai il Lavoro, ma, da qualunque parte esso venga, a desiderarlo ed amarlo, perché in esso si trova, e se si perde si ritrova, Fiducia, Serenità e Benessere”.*

Questa frase racchiude lo spirito di un uomo, Dante Marramiero, che ha fatto del lavoro la sua filosofia di vita. Una filosofia che trae le sue radici dal mondo agricolo nel quale Dante Marramiero nasce e dal quale non si è mai staccato, malgrado il suo impegno di imprenditore in altri settori. Ed è agli inizi degli anni '90 che il fondatore Dante Marramiero, affascinato da un paesaggio che passa in rapida successione dalle vette del Gran Sasso alle morbide colline della Masseria Sant'Andrea fino ad arrivare al mare, capì che lì sulla terra appartenuta da decenni alla sua famiglia, dove erano presenti vigneti reimpiantati negli anni '60 e '70 da ceppi già esistenti in azienda dall'inizio del '900, poteva valorizzare l'azienda viticola dando vita al suo progetto di lavorazione delle uve, di invecchiamento del vino e di imbottigliamento.

La sua eredità è stata raccolta da suo figlio Enrico che si è avvalso dell'intensa collaborazione di Antonio Chiavaroli, il quale ne ha condiviso i valori e gli obiettivi, della maestria dell'enologo Romeo Taraborrelli e all'apporto di tutti gli uomini che sono entrati in azienda sostenendone gli sforzi e la continua volontà di migliorare, tra cui da ultimo l'agronomo Emanuele Leopardi. Insieme hanno intrapreso un lento e paziente lavoro cercando di non trascurare nessun particolare cogliendo sempre il meglio che la natura e la tecnologia potessero offrire. L'attività dell'Azienda Marramiero non è mai stata vissuta come un mero lavoro, ma piuttosto come un'orgogliosa avventura nella quale misurare le dimensioni dell'amore per la terra e mantenere la profondità delle proprie radici abruzzesi. Essa è caratterizzata da un investimento e da una ricerca continua: nei metodi di allevamento della vite più adatte al territorio, nella formazione e crescita dei collaboratori, nell'adozione delle tecnologie più moderne. I vini Marramiero sono il frutto di questa storia in cui si incontrano e si fondono l'amore per la terra e l'attenzione per il progresso, l'attaccamento al lavoro e lo sprigionarsi dell'arte, il rispetto dei più antichi processi di vinificazione e l'utilizzo delle più moderne tecnologie conquistando i palati dei consumatori in tutto il mondo e regalando loro grandi emozioni a partire.

## MERAVIGLIE D'ABRUZZO



1

### DANTE MARRAMIERO

Tra il Gran Sasso ed il mare, nella Masseria Sant'Andrea sulle Colline Pescaresi nasce il "Dante Marramiero". Si affina per 120 mesi, di cui 24 in tino, 24 in piccole botti nuove di 5 diversi tipi di rovere e 72 mesi in bottiglia. È di color rubino intenso, vivo e profondo con accenni di sfumature granata; profumi persistenti, ampi e complessi, che esprimono note di frutta, spezie e fiori. Al palato si presenta con un ingresso potente e al contempo delicato, ricco, di durevole sensazione e di intrigante originalità.

2

### BRUT

Dal profondo amore di una famiglia per la propria terra e per il vino, nasce lo spumante Marramiero Brut. Una particolare dedizione ed una sapiente esperienza accompagnano ogni momento della spumantazione. Dalla selezione delle uve per il vino base, chardonnay e pinot nero, alla scelta dei lieviti per la rifermentazione in bottiglia; dal controllo della temperatura, che permette al processo di fermentazione di prolungarsi tanto da ottenere un perlage fine e persistente.



3

### INFERI

Da un vitigno selezionato di notevole elevatura per struttura e corposità nasce Inferi, imbottigliato in quantità limitata. L'invecchiamento per almeno 14/18 mesi in botti di rovere francese e di slavia ed il successivo affinamento in bottiglia ne completano la maturazione. Il suo colore rosso rubino carico con riflessi granata, i suoi profumi intensi e varietali con note vanigliate, il suo sapore persistente, caldo, corposo ed armonico lo rendono un vino distinto e carismatico allo stesso tempo.



4

### PECORINO

Questo nostro vino, il pecorino, conserva il colore del biondo grano, giallo aureo, e riflessi scintillanti. Il suo profumo è caratteristico e deciso con suadenti essenze di frutta anche tropicale, mango, melone, pompelmo e singolari sfumature speziate e gusto pieno, armonioso, sapido e di lunga persistenza.

