



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 17:41:30 di Giovedì 20 Febbraio 2014 - 31957 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO: Per parole chiave

Per codice articolo

Vino Bio senza Solfiti

www.cantinenaturali.it

Direttamente dal produttore Vini salubri di Qualità'

VINI > AZIENDE E CANTINE

09 Gennaio 2014 10:49:04

Marramiero Brut metodo Classico Un insieme di tradizione e progresso

Lo Spumante metodo Classico Marramiero Brut, dell'omonima azienda abruzzese, utilizza uve Chardonnay e Pinot nero, e rispecchia il rispetto per la tradizione e l'attenzione per l'innovazione ed il progresso

LINK

· Marramiero

ARTICOLI RECENTI

- Pommery al Festival di Sanremo
Uno spazio Vip tra musica e bollicine
- Con Vranken-Pommery e Chic & Go
una pausa pranzo all'insegna del lusso
- Le prestigiose cuvées di Maison Ruinart
in degustazione a Identità Golose 2014
- Franciacorta Riserva e i piatti di Bottura
nella lounge Berlucchi a Identità Golose
- Bollicine Ferrari all'Hotel Bemini Bristol
con i piatti raffinati di Michele Simioli
- Vranken-Pommery Italia accompagnerà
le 11 tappe di Viaggiatore Gourmet

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave



Alberto Marcomini presenta



Rassegna nazionale
dei migliori
formaggi italiani



Cottelleria Collini Snc
Negozio: Via F. Cavallotti, 1
Busto Arsizio 21052 (Va)
Tel. 0331 632686
www.cottelleriacollini.it



FERMO 15.16.17 Marzo 2014
www.tipicita.it



In lontananza il mare, e la sua brezza a cullare dolcemente i vigneti e la terra con amore... lo stesso amore di una famiglia per il territorio e per il vino, la passione e la cura in ogni singolo dettaglio, è da questo connubio inscindibile che nasce lo Spumante Marramiero Brut, dell'azienda Marramiero di Rosciano (Pe).

Realizzato secondo il metodo Classico, il Marramiero Brut utilizza uve Chardonnay e Pinot nero, allevate su un terreno che per la sua esposizione a nord, garantisce una produzione contenuta per pianta e, quindi, un elevato livello qualitativo delle stesse.

Ogni passaggio è svolto con dedizione, dalla scelta dei lieviti per la fermentazione in bottiglia al controllo della temperatura - che permette al processo di fermentazione di prolungarsi tanto da ottenere un perlage fine e persistente - fino a quello della maturazione in bottiglia, dove lo spumante, per almeno tre lunghi anni, a contatto con i lieviti, acquisisce il caratteristico bouquet ricco di complessi profumi, e matura persistenti sapori che lo rendono adatto ad ogni pietanza ed ideale per ogni occasione.

Attraverso questi passaggi nasce il Marramiero Brut Metodo Classico, uno spumante che rispecchia appieno rispetto per la tradizione e al tempo stesso attenzione per l'innovazione ed il progresso, la storia di Marramiero e dei suoi vini.

Marramiero

L'azienda Marramiero nasce agli inizi degli anni '90. Oggi la sua realtà viticola si estende per 60 ettari nel comune di Rosciano e di 8 ettari nel comune di Ofena, nella provincia dell'Aquila. Coltiva prevalentemente Montepulciano d'Abruzzo Doc, Trebbiano d'Abruzzo Doc e Pecorino Doc.

I vini Marramiero sono il frutto dell'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 dai vini classici della linea Dama ai Montepulciano più complessi come Dante, Marramiero, Inferi, Incanto e per i bianchi Anima, Altare, lo Chardonnay Punta di Colle ed i piccoli gioielli come i metodi Classici Marramiero Brut e Marramiero Rosé, l'Acquavite di Vinaccia Dante Marramiero ed infine gli olii Extra Vergine d'Olive Marramiero.

Marramiero
Contrada Sant'Andrea, 1 - 65010 Rosciano (Pe)
Tel 085 8505766
info@marramiero.it