



## Brut metodo classico Marramiero

**Denominazione:** Altre Bollicine

**Metodo:** classico

**Uvaggio:** Chardonnay, Pinot nero

**Fascia di prezzo:** da 10 € a 20 €

**Giudizio:**



Avanzano gli "spumanti minori" strillava in copertina il numero di dicembre della vitale rivista [La Madia](#) riferendosi alle "bollicine" alternative ottenute, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, utilizzando uve solitamente non destinate alla spumantizzazione come Prié Blanc, Erbaluce, Verdicchio, Nerello Mascalese, Asprinio, Durella e molte altre ancora.

A parte il fatto che come "avanzata" non mi sembra proprio irresistibile, essendo ancora piuttosto limitati i numeri e piccole le produzioni, è sicuramente interessante monitorare il quadro anche di queste produzioni di vini con le "bollicine" che non possono contare su apposite denominazioni ma che spesso, alla prova bicchiere, sorprendono per la loro qualità.

E monitorando queste "bollicine" alternative vale la pena buttare un occhio anche ad una serie di metodo classico, sempre non a denominazione e spesso presentati in etichetta come semplici VSQ, il cui carattere alternativo è dato non dall'uso di varietà autoctone, giacché sono figli di uve classiche come Chardonnay e Pinot nero, ma dalla loro provenienza, visto che provengono da regioni la cui vocazione spumantistica, o meglio, la cui tradizione spumantistica è tutta da costruire.

Regioni dove alcune aziende solo di recente si sono messe a produrre "spumanti", sia metodo Martinotti che, meglio ancora, metodo classico. Si spera perché convertite alla causa delle "bollicine" e non per moda o perché vedono che questa particolare tipologia di vini "tira".

Alla luce di questi ragionamenti, e soprattutto perché conosco l'azienda produttrice come azienda seria, cui si devono eccellenti Montepulciano, Trebbiano d'Abruzzo e Montepulciano Cerasuolo (cito ad esempio il Montepulciano Incanto, il Trebbiano Anima, le selezioni Inferi, Altare, Punta di Colle) pur essendo consapevole che per l'Abruzzo la via del metodo classico deve ancora tutta essere costruita, anche se si tratta di una regione dotata di terroir e microclimi straordinari dove tutto è possibile,



ho vinto il mio scetticismo e ho voluto provare il Brut metodo classico prodotto dall'azienda [Marramiero](#).

Sede a Rosciano nel pescarese, un posto situato a circa 300 metri di altezza nel cuore dell'Abruzzo, dove si è sviluppata gran parte della superficie vitata controllata da questa famiglia di viticoltori che oggi controlla qualcosa come 60 ettari in Rosciano e 8 in Ofena nell'aquilano.

Sapevo già, pur senza averlo assaggiato, che Marramiero produce un altro metodo classico, un [Rosé di Pinot nero](#), ma ero curioso di vedere come lo staff tecnico aziendale, guidato da una vecchia conoscenza, il bravissimo enologo **Romeo Taraborrelli**, se la potesse cavare mettendo insieme le due uve classiche dei vini rifermentati in bottiglia. E dopo averlo provato sono rimasto sorpreso, convinto che in Abruzzo si potranno fare ottime cose nei prossimi anni anche con le bollicine.

La scheda tecnica aziendale non ci dice quale sia la percentuale di Chardonnay e Pinot nero, se sia paritaria o se una delle due varietà prevalga sull'altra. Sappiamo solo che le uve sono raccolte a tre stadi di maturazione, che il terreno su cui giace il vigneto, esposto a nord, è di medio impasto argilloso, che la fermentazione dei mosti si svolge unicamente in acciaio e che questo Brut (che sono pronto a scommettere si aggiri sui 7-8 grammi di zucchero per litro) riposa 36 mesi sui lieviti.



Altro non so, se non che il vino degustato, come correttamente viene riportato in retroetichetta, aveva una sboccatura risalente alla primavera 2012.

Bellissimo il colore, un paglierino oro intenso e bello, fine e continuo, il perlage, e molto appealing, secco il giusto, ma molto fragrante, aperto, sul frutto (frutta gialla) quanto basta e agrumi e ananas il profumo, con sfumature di frutta secca, fiori bianchi, miele e crosta di pane.

Ancora più piacione, ma senza essere ruffiano, rotondo, succoso, con nitida espressione di frutta gialla, morbido, di buona vinosità, consistenza e dolcezza espressiva al gusto, con apprezzabile freschezza e dinamismo, suadente sul palato e scopertamente fatto per piacere e per essere bevuto senza troppe storie.

Che è un po' quello dovrebbe accadere ad ogni metodo classico degno di questo nome, che sia prodotto in zone classiche, dotate di apposite denominazione, o che sia, come in questo caso, un semplice VSQ prodotto nell'enoica terra abruzzese...

#### **Azienda Marramiero S.r.l.**

Contrada Sant'Andrea, 1

Rosciano (PE) 65010

**Tel.:** +39 085 8505766

**Email:** [info@marramiero.it](mailto:info@marramiero.it)

sito Internet [www.marramiero.it](http://www.marramiero.it)