



## **Degustazione da non perdere a Vinitaly 2017**

### **Vino cotto, fascino di una tradizione moderna**

**Livia, il Vino Cotto di Marramiero, incontra i grandi formaggi.  
domenica 9 aprile ore 13 presso il padiglione 12, zona G5, Area**

**istituzionale Regione Abruzzo**

Prodotto nel rispetto della memoria e controllando i diversi passaggi in modo meticoloso, il Livia si ottiene dalla fermentazione in barrique di un terzo di mosto cotto con due terzi di mosto fresco, entrambi da uve montepulciano, utilizzando lieviti selezionati in azienda anno dopo anno. Dopo una breve maturazione sempre in barrique, la massa viene suddivisa in fusti da centoventicinque litri non tostati, di diverse essenze. Solo una parte della massa viene estratta ogni anno così che i fusti vengono ricolmati dopo ciascuna vendemmia. La batteria di fusti ha fornito la prima quantità da imbottigliare dopo dieci anni di permanenza nelle botticelle.

Un prodotto unico, adatto a sposare formaggi di grande carattere. La degustazione vedrà presenti Enrico Marramiero, proprietario, e Romeo Taraborrelli, enologo; sarà moderata da un tandem della nostra redazione, Francesco D'Agostino, direttore responsabile, e Rosa Capece, maestro assaggiatore di formaggio.