



MARRAMIERO BRUT

DENOMINAZIONE: MARRAMIERO BRUT METODO CLASSICO

VENDEMMIA: UVE SANE A DUE, TRE DIVERSI STADI DI MATURAZIONE.

PROVENIENZA: ROSCIANO (PESCARA) ABRUZZO – ITALY

TERRENO: MEDIO IMPASTO TENDENZIALMENTE ARGILLOSO

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE DELLE BUCCE CON MOSTO A 10°C PER 24 ORE.
ESTRAZIONE INTEGRALE DEL MOSTO. DECANTAZIONE, FERMENTAZIONE TERMOGUIDATA IN SERBATOI INOX.

VITIGNO: CHARDONNAY E PINOT NERO. ALLEVATO SU UN TERRENO CHE PER LA SUA ESPOSIZIONE A NORD PORTA A UN RIDOTTO PROCESSO VEGETATIVO CON CONSEGUENTE CONTENUTA PRODUZIONE PER PIANTA.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12,5%

ELABORAZIONE: RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA.

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA 36 MESI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE LUMINOSO. IL SUO PROFUMO È PERSISTENTE, FRUTTATO CON NOTA DI Crosta di pane. IL SAPORE È SAPIDO, EQUILIBRATO, ARMONICO CON RICHIAMI ALLA FRUTTA MATURA.

METODO DI CONSERVAZIONE: AL BUIO A CIRCA 16° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: SERVIRE A 6°/8°C.

SI ACCOMPAGNA A: COME APERITIVO E COME ELEGANTE VINO DA TUTTO PASTO

AZIENDA MARRAMIERO s.r.l

C.DA SANT'ANDREA N.1 - 65010 ROSCIANO (PE) ITALIA

TEL. 085.8505766 - FAX 085.8505318

ISCR. REG. SOC. TRIB. PE 14512 - CCIAA 89548 - P. IVA 01393400682

<http://www.marramiero.it> - e-mail: marramiero@tin.it

Azienda Certificata ISO 9001:2000 - ISO 14001:2004



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
ISO 9001:2000
Certified Quality System



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
ISO 14001:2004
Certified Environmental System