



DAMA MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE: DAMA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. - V.Q.P.R.D.

VENDEMMIA: 2011 UVE SANE E BEN MATURE - ZUCCHERI NATURALI 19 - 20%

PROVENIENZA: ROSCIANO (PESCARA) ABRUZZO - ITALY

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE CON LE BUCCE PER CIRCA 8 GIORNI A TEMPERATURA DA 25° A 30° C. ESTRAZIONE INTEGRALE DEL VINO CON L'USO DI PRESSE SOFFICI.

VITIGNO: MONTEPULCIANO

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 3.7 g. / l

ACIDITA' TOTALE: 5.7 g / l

AFFINAMENTO: SERBATOI D'ACCIAIO PER 12 MESI, BARRIQUES DI SECONDO, TERZO GIRO PER 6 MESI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON LIEVI SFUMATURE GRANATA, BUONA PERSISTENZA OLFATTIVA CON RICHIAMI ALLA LIQUIRIZIA. E' RICCO, ARMONICO E PIENO AL PALATO.

METODO DI CONSERVAZIONE: AL BUIO A CIRCA 16° C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: SERVIRE A 16°/18° C.

SI ACCOMPAGNA A: DI FACILE ABBINAMENTO SI SPOSA PERFETTAMENTE CON ARROSTI, CARNE ROSSA IN UMIDO, SALUMI, FORMAGGI.

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

