



## DAMA TREBBIANO

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

VENDEMMIA: UVE SANE E MATURE - ZUCCHERI NATURALI 18%

PROVENIENZA: ROSCIANO (PESCARA) ABRUZZO - ITALY

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE DELLE BUCCE CON MOSTO A 10°C PER 24 ORE. ESTRAZIONE INTEGRALE DEL MOSTO E FERMENTAZIONE TERMO-GUIDATA PER 10-15 GIORNI A 12-22°C.

VITIGNO: TREBBIANO.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 11,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 3.7 g / l

ACIDITA' TOTALE: 6 g / l

AFFINAMENTO: SERBATOI D'ACCIAIO E BOTTIGLIA PER 3 MESI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE GIALLO PAGLIERINO TENUE DAI DELICATI RIFLESSI VERDOGNOLI, PROFUMO FIORITO, SOTTILE E FRUTTATO, SAPORE GRADEVOLMENTE ASCIUTTO E FRESCO.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: SERVIRE A 10°/12° C.

SI ACCOMPAGNA A: MINESTRE, CARNI BIANCHE, ANTIPASTI E PIATTI A BASE DI PESCE.

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: [info@marramiero.it](mailto:info@marramiero.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