



DANTE MARRAMIERO

DENOMINAZIONE: "DANTE MARRAMIERO", MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. - V.Q.P.R.D.

VENDEMMIA: 2003 UVE SANE, BEN MATURE - ZUCCHERI NATURALI 23-25%.

PROVENIENZA: MASSERIA SANT'ANDREA, VILLA SAN GIOVANNI (PESCARA) - ITALIA.

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE CON BUCCE IN TINI A CAPPELLO SOMMERSO, LUNGA MACERAZIONE A TEMPERATURA DA 25 A 30°C. ESTRAZIONE INTEGRALE DEL VINO CON PRESSE SOFFICI.

VITIGNO: MONTEPULCIANO DI 55-60 ANNI DI ETÀ'. SITUATO SU UN TERRENO ESPOSTO A SUD MOLTO ARGILLOSO DA CUI SI OTTENGONO UVE MOLTO RICCHE DI ESTRATTI E ZUCCHERI, CON SELEZIONE DEI GRAPPOLI, IN MODO DA RACCOGLIERE 25/30 Q PER ETTARO.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,50%

AFFINAMENTO: IN TINI 18 MESI, PICCOLE BOTTI NUOVE PER ALMENO 24 MESI ED IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 ANNI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO, VIVO E PROFONDO CON ACCENNI DI SFUMATURE GRANATA.

PROFUMI PERSISTENTI, AMPI E COMPLESSI, CHE ESPRIMONO NOTE DI FRUTTA SPEZIE E FIORI. AL PALATO SI PRESENTA CON UN INGRESSO POTENTE E AL CONTEMPO DELICATO, RICCO, DI DUREVOLE SENSAZIONE E DI INTRIGANTE ORIGINALITÀ'. ESPRIME AL RETROGUSTO LE ARMONIE OLFATTIVE SU TONI DI CONFETTURE. UN VINO DI GUSTOSA COMPLESSITÀ' CHE INVOLGIA AD UN RIPETUTO ASSAGGIO.

METODO DI CONSERVAZIONE: AL BUIO AD UNA TEMPERATURA COSTANTE INTORNO AI 15°C.

COME SERVIRLO: SI RACCOMANDA DI VERSARLO IN DECANter E FARLO RIPOSARE FINO A PORTARLO GRADATAMENTE AD UNA TEMPERATURA DI SERVIZIO DI 17°/20°C.

SI ACCOMPAGNA A: LA SUA GRANDE MORBIDEZZA E RICCHEZZA DI TANNINI LO RENDONO IDEALE PER PRIMI PIATTI SAPORITI ANCHE A BASE DI TARTUFO E FUNGHI, CARNE ROSSA, SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI E SALUMI.

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

