



MARRAMIERO ROSE'

DENOMINAZIONE: MARRAMIERO ROSE' METODO CLASSICO

VENDEMMIA: UVE SANE A DUE 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: PINOT NERO E CHARDONNAY. 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 ROSA LUMINOSO. IL SUO PROFUMO E' INTENSO, FRUTTATO CON NOTE DI Crosta di pane e sfumature minerali. IL SAPORE E' SAPIDO, EQUILIBRATO, ARMONICO, CON RICHIAMI EVIDENTI DI FRUTTA.

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: 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