



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO



Le nostre uve a bacca nera, vinificate con un limitato contatto del mosto con le bucce, danno vita al Cerasuolo d'Abruzzo d.o.c. Dama. Il colore è rosso ciliegia tenue, limpido e brillante, il profumo è persistente e fruttato. Il sapore è rotondo, asciutto e gradevole. Ottimo con minestre, primi piatti asciutti o pietanze a base di carne. Si consiglia di servire alla temperatura di 12°-14°C.

DAMA

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.
75 CL

UVE

A bacca nera.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenute di Rosciano.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

FERMENTAZIONE

In tini di acciaio inox, dopo contatto delle bucce con il mosto a freddo e pressatura soffice.

AFFINAMENTO

In tini di acciaio inox ed infine in bottiglia.

MESI DI AFFINAMENTO COMPLESSIVI

3

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol

ACIDITÀ TOTALE

5.90 g/L

ZUCCHERI RESIDUI

2.8 g/L

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1995

AZIENDA MARRAMIERO SRL

Contrada Sant'Andrea, 1 / 65020 Rosciano (Pe) / Italia
info@marramiero.it / tel. +39 085 850 5766

www.marramiero.it