



## INFERI

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

VENDEMMIA: 2009 UVE SANE, BEN MATURE - ZUCCHERI NATURALI 20 - 22%

PROVENIENZA: ROSCIANO (PESCARA) ABRUZZO - ITALY

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

VITIGNO: MONTEPULCIANO. SITUATO SU UN TERRENO ESPOSTO A SUD MOLTO ARGILLOSO DA CUI SI OTTENGONO UVE MOLTO RICCHE DI ESTRATTI E ZUCCHERI.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 14%

ZUCCHERI RESIDUI: 3.4 g / l

ACIDITA' TOTALE: 6 g / l

AFFINAMENTO: SERBATOI D'ACCIAIO 18 MESI, PICCOLE BOTTI NUOVE PER 18 MESI E BOTTIGLIE 6 MESI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE ROSSO RUBINO CARICO CON RIFLESSI GRANATA, PROFUMI INTENSI E CON NOTE DI VANIGLIA, TABACCO E LIQUIRIZIA. SAPORE PERSISTENTE, CALDO, CORPOSO, ARMONICO.

METODO DI CONSERVAZIONE: AL BUIO A CIRCA 16° C

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

SI ACCOMPAGNA A: PRIMI PIATTI MOLTO 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](mailto:marramiero@tin.it)

Azienda Certificata ISO 9001:2000 - ISO 14001:2004

