



Tra il Gran Sasso ed il mare, nella Tenuta Sant'Andrea, sulle Colline Pescaresi, nasce il "Dante Marramiero" da ceppi maturi, tra i quali i nostri vignaioli operano un'attenta selezione dei grappoli già nel periodo dell'inviatura, per arrivare a una maturazione omogenea e ottimale. Si affina per 120 mesi. Inizialmente la fermentazione e la lunga macerazione avvengono sia in barriques che in Ganimede.

A seguire, l'affinamento continua in barriques di 5 diversi tipi di rovere e si completa con la lunga permanenza in bottiglia.

È di color 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 intrigante originalità. Al retrogusto esprime armonie olfattive su toni di confetture. È un vino di gustosa complessità che invoglia a un ripetuto assaggio.

La grande morbidezza e ricchezza di tannini lo rendono ideale per i primi piatti a base di tartufo e funghi, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

Si raccomanda di versare in decanter e farlo riposare fino a portarlo gradatamente ad una temperatura di 17°-20°C.



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO

DANTE MARRAMIERO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
RISERVA

75 / 150 / 300 / 600 / 1.200 / 1.800 CL

UVE

Montepulciano.

ZONA DI PRODUZIONE

Rosciano, Tenuta Sant'Andrea.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

FERMENTAZIONE

In barriques e in Ganimede
con lunga macerazione.

AFFINAMENTO

In barriques e in bottiglia.

MESI DI AFFINAMENTO COMPLESSIVI

120

GRADAZIONE ALCOLICA

14,50% vol

ACIDITÀ TOTALE

6.10 g/L

ZUCCHERI RESIDUI

2.4 g/L

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1998

Viene prodotto solo nelle annate eccellenti.

AZIENDA MARRAMIERO SRL

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

www.marramiero.it