



MARRAMIERO

P R E M I U M / P R E M I U M

Uve Montepulciano.

Zona di produzione Rosciano, Tenuta Sant'Andrea e Milano.

Tipologia dei terreni Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Guyot.

Fermentazione In barriques con lunga macerazione.

Affinamento In barriques e in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 120

Gradazione alcolica 14,5% vol

Grape variety Montepulciano.

Area of production Rosciano, Sant'Andrea Estate and Milano Estate.

Type of soil Mainly deep, rich, rather clayey.

Growing system Guyot.

Fermentation In barriques with long maceration.

Aging In barriques and in bottle.

Months of ageing, total 120

Alcohol content 14,5% vol

75 cl / 1,5 L / 3 L / 6 L / 12 L / 18 L

DANTE
MARRAMIERO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
RISERVA



Uve Montepulciano.

Zona di produzione Rosciano, Tenuta Sant'Andrea e Milano.

Tipologia dei terreni Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Guyot.

Fermentazione In Ganimede con lunga macerazione.

Affinamento Inizialmente in tini di acciaio inox, successivamente in barriques ed infine almeno 6 mesi in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi Almeno 36

Gradazione alcolica 14% vol

Grape variety Montepulciano.

Area of production Rosciano, Estate Sant'Andrea and Estate Milano.

Type of soil Mainly deep, rich, rather clayey.

Growing system Guyot.

Fermentation In Ganimede with long maceration.

Aging Initially in stainless steel vats, then barriques, then at least 6 months in the bottle.

Months of ageing, total Minimum 36

Alcohol content 14% vol

75 cl / 1,5 L / 3 L / 6 L

INFERI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
TERRE DEI VESTINI RISERVA



Uve Montepulciano.

Zona di produzione Tenute di Rosciano, Tenuta Amarello di Ofena e altre zone vocate Regione Abruzzo.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

Fermentazione In Ganimede e tini di acciaio con lunga macerazione.

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi Almeno 24

Gradazione alcolica 14% vol

Grape variety Montepulciano.

Area of production Estates in Rosciano, Amarello Estate in Ofena and other suitable areas in Abruzzo Region.

Type of soil Mainly deep, rich, rather clayey.

Growing system Espalier vines or other traditional systems.

Fermentation In Ganimede and stainless vat with long maceration.

Aging In stainless steel vats, then in bottle.

Months of ageing, total Minimum 24

Alcohol content 14% vol

75 cl / 1,5 L / 3 L / 12 L

INCANTO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Uve Trebbiano.

Zona di produzione Tenute di Rosciano, Tenuta Amarello di Ofena e altre zone vocate Regione Abruzzo.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso e di medio impasto.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

Fermentazione In barriques con mosto da pressatura integrale e vinificazione con lunga macerazione.

Affinamento In barriques e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 14

Gradazione alcolica 14% vol

Grape variety Trebbiano.

Area of production Estates in Rosciano, Amarello Estate in Ofena and other suitable areas in Abruzzo Region.

Type of soil Mainly deep, rich, clayey and moderately loose-packed soil.

Growing system Espalier vines or other traditional systems.

Fermentation In barriques with must from whole-bunch pressing and long maceration.

Aging In barriques and the in bottle.

Months of ageing, total 14

Alcohol content 14% vol

75 cl / 1,5 L / 3 L / 12 L

ALTARE
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Uve Trebbiano.

Zona di produzione Tenute di Rosciano, Tenuta Amarello di Ofena e altre zone vocate Regione Abruzzo.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso e di medio impasto.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

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

Affinamento In tini di acciaio inox ed infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 4

Gradazione alcolica 13,5% vol

Grape variety Trebbiano.

Area of production Estates in Rosciano, Amarello Estate in Ofena and other suitable areas in Abruzzo Region.

Type of soil Mainly deep, rich, clayey and moderately loose-packed soil.

Growing system Espalier vines or other traditional systems.

Fermentation In stainless steel vats, after cold soaking the skins in the must, and soft whole-bunch pressing.

Aging In stainless steel vats, then in bottle.

Months of ageing, total 4

Alcohol content 13,5% vol

75 cl / 1,5 L / 3 L / 12 L

ANIMA
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Uve Pecorino.

Zona di produzione Rosciano, Tenuta Milano e altre zone vocate Regione Abruzzo.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

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

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 4

Gradazione alcolica 13% vol

Grape variety Pecorino.

Area of production Rosciano, Milano Estate and other suitable areas in Abruzzo Region.

Type of soil Mainly deep, rich, rather clayey.

Growing system Espalier vines or other traditional systems.

Fermentation In stainless steel vats, after cold soaking the skins in the must, and soft whole-bunch pressing.

Aging In stainless steel vats, then in bottle.

Months of ageing, total 4

Alcohol content 13% vol

75 cl

PECORINO
ABRUZZO DOC



Uve Chardonnay.

Zona di produzione Rosciano, Tenuta Sant'Andrea e altre zone vocate Provincia di Pescara.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

Fermentazione In barriques con mosto da pressatura integrale e vinificazione con lunga macerazione.

Affinamento In barriques e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 18

Gradazione alcolica 14,5% vol

Grape variety Chardonnay.

Area of production Rosciano, Sant'Andrea Estate and other suitable areas in the Province of Pescara.

Type of soil Mainly deep, rich, rather clayey.

Growing system Espalier vines or other traditional systems.

Fermentation In barriques with must from whole-bunch pressing and long maceration.

Ageing In stainless steel vats, then in bottle.

Months of ageing, total 18

Alcohol content 14,5% vol

75 cl / 1,5 L / 3 L

PUNTA DI COLLE
CHARDONNAY
COLLINE PESCARESI IGT



Uve Chardonnay.

Zona di produzione Rosciano, Tenuta Sant'Andrea e altre zone vocate Provincia di Pescara.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

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

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 4

Gradazione alcolica 12,5% vol

Grape variety Chardonnay.

Area of production Rosciano, Sant'Andrea Estate and other suitable areas in the Province of Pescara.

Type of soil Mainly deep, rich, rather clayey.

Growing system Espalier vines or other traditional systems.

Fermentation In stainless steel vats, after cold soaking the skins in the must, and soft whole-bunch pressing.

Aging In stainless steel vats, then in bottle.

Months of ageing, total 4

Alcohol content 12,5% vol

75 cl

CHARDONNAY
COLLINE PESCARESI IGT



Uve Chardonnay e Pinot Nero.

Zona di produzione Tenuta Sant'Andrea di Rosciano e Tenuta Amarello di Ofena.

Tipologia dei terreni Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso e di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot e cordone speronato.

Fermentazione In tini di acciaio inox, dopo contatto delle bucce con il mosto a freddo e pressatura soffice e successiva rifermentazione in bottiglia.

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi Almeno 36

Gradazione alcolica 12,5% vol

Grape variety Chardonnay and Pinot Noir.

Area of production Sant'Andrea Estate in Rosciano and Amarello Estate in Ofena.

Type of soil Mainly deep, rich, clayey and moderately loose-packed soil.

Growing system Guyot and cordon spur.

Fermentation In stainless steel vats, after cold soaking the skins in the must, and soft whole-bunch pressing.

Aging In stainless steel vats, barriques, then in bottle.

Months of ageing, total Minimum 36

Alcohol content 12,5% vol

75 cl / 1,5 L

MARRAMIERO BRUT
METODO CLASSICO



Uve Pinot Nero con una piccola percentuale di Chardonnay.

Zona di produzione Tenuta Sant'Andrea di Rosciano e Tenuta Amarello di Ofena.

Tipologia dei terreni Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso e di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot e cordone speronato.

Fermentazione In tini di acciaio inox, dopo contatto delle bucce con il mosto a freddo e pressatura soffice e successiva rifermentazione in bottiglia.

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi Almeno 36

Gradazione alcolica 12,5% vol

Grape variety Pinot Noir with a small percentage of Chardonnay.

Area of production Sant'Andrea Estate in Rosciano and Amarello Estate in Ofena.

Type of soil Mainly deep, rich, clayey and moderately loose-packed soil.

Growing system Guyot and cordon spur.

Fermentation In stainless steel vats, after cold soaking the skins in the must, and soft pressing and further refermentation in bottle.

Aging In stainless steel vats then in bottle.

Months of ageing, total Minimum 36

Alcohol content 12,5% vol

75 cl / 1,5 L

MARRAMIERO ROSÉ

METODO CLASSICO



Uve Montepulciano.

Zona di produzione Tenute di Rosciano e altre zone vocate Regione Abruzzo.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

Fermentazione In tini di acciaio inox con lunga macerazione.

Affinamento In tini di acciaio inox , barriques e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 18

Gradazione alcolica 14% vol

Grape variety Montepulciano.

Area of production Estates in Rosciano and other suitable areas in Abruzzo Region.

Type of soil Mainly deep, rich, rather clayey.

Growing system Espalier vines or other traditional systems.

Fermentation In stainless steel vats with long maceration.

Aging In stainless steel vats, barriques, then in bottle.

Months of ageing, total 18

Alcohol content 14% vol

75 cl / 1,5 L

LINEA CLASSICA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Uve Unico vitigno a bacca nera tipico della Regione Abruzzo.

Zona di produzione Tenute di Rosciano e altre zone vocate Regione Abruzzo.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

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

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 3

Gradazione alcolica 12,5% vol

Grape variety *Unique black grape variety typical of Abruzzo Region.*

Area of production *Estates in Rosciano and other suitable areas in Abruzzo Region.*

Type of soil *Mainly deep, rich, rather clayey.*

Growing system *Espalier vines or other traditional systems.*

Fermentation *In stainless steel vats, after cold soaking the skins in the must, and soft whole-bunch pressing.*

Aging *In stainless steel vats, then in bottle.*

Months of ageing, total 3

Alcohol content 12,5% vol

75 cl

LINEA CLASSICA
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



Uve Trebbiano.

Zona di produzione Tenute di Rosciano e altre zone vocate Regione Abruzzo.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

Fermentazione In tini di acciaio inox.

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 3

Gradazione alcolica 12% vol

Grape variety Trebbiano.

Area of production Estates in Rosciano and other suitable areas in Abruzzo Region.

Type of soil Mainly deep, rich, rather clayey.

Growing system Espalier vines or other traditional systems.

Fermentation In stainless steel vats.

Aging In stainless steel vats, then in bottle.

Months of ageing, total 3

Alcohol content 12% vol

75 cl

LINEA CLASSICA
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Uve Pecorino.

Zona di produzione Rosciano, Tenuta Milano e altre zone vocate Provincia di Pescara.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

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

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi 4

Gradazione alcolica 11% vol

Grape variety Pecorino.

Area of production Rosciano, Milano Estate and other suitable areas in the Province of Pescara.

Type of soil Mainly deep, rich, rather clayey.

Growing system Espalier vines or other traditional systems.

Fermentation In stainless steel vats, after cold soaking the skins in the must, and soft whole-bunch pressing.

Aging In stainless steel vats, in the bottle.

Months of ageing, total 4

Alcohol content 11% vol

75 cl

SESSANTA PASSI
PECORINO
COLLINE PESCARESI IGT



FINE PASTO E DISTILLATI
END OF MEAL AND SPIRITS

Uve Unico vitigno a bacca nera tipico della Regione Abruzzo.

Zona di produzione Rosciano, Tenuta Sant'Andrea.

Tipologia dei terreni Esposti a sud, molto argillosi da cui si ottengono uve ricche di estratti e zuccheri.

Caratteristiche organolettiche Colore ambrato, di notevole complessità aromatica, con marcato gusto di caramello.

Tecnica di processo Riduzione del mosto fresco a fuoco diretto in una caldaia di acciaio inox, ad un terzo del proprio volume, allo scopo di arrivare ad una sua perfetta caramellizzazione.

Aggiunta di mosto fresco e fermentazione in piccole botti a temperatura controllata dove viene affinato per almeno 10 anni.

Gradazione alcolica 14% vol

Grape variety *Unique black grape variety typical of Abruzzo Region.*

Area of production *Rosciano, Sant'Andrea Estate.*

Type of soil *South-facing, very clayey soils from which grapes rich in extracts and sugars are obtained.*

Organoleptic characteristics *Amber colour, of considerable aromatic complexity, with a distinguished caramel taste.*

Process technique *The fresh must is reduced to one third of its volume over direct heat in a stainless steel boiler, in order to achieve perfect caramelization. Fresh must is added and fermentation takes place in small, temperature-controlled barrels, where it is aged for at least 10 years.*

Alcohol content 14% vol

37,5 cl

LIVIA
VINO COTTO



FINE PASTO E DISTILLATI
END OF MEAL AND SPIRITS

Uve Unico vitigno a bacca nera tipico della Regione Abruzzo.

Zona di produzione Rosciano, Tenuta Sant'Andrea.

Tipologia dei terreni Situato su un terreno esposto a sud molto argilloso da cui si ottengono uve ricche di estratti e zuccheri.

Sistema di distillazione Discontinua, "bagnomaria a vapore" a bassa gradazione alcolica (da 55% a 65%).

Affinamento Acciaio inox per un periodo di almeno 24 mesi.

Gradazione alcolica Da 63,1 a 66,9% vol

Grape variety Unique black grape variety typical of Abruzzo Region.

Area of production Rosciano, Sant'Andrea Estate.

Type of soil South-facing, very clayey soils from which grapes rich in extracts and sugars are obtained.

Distillation system Discontinuous, "bain-marie steam" at low alcohol content (from 55% to 65%)

Aging Stainless steel for a period of at least 24 months.

Alcohol content between 63,1 and 66,9% vol

50 cl / 75 cl / 3 L

DANTE
MARRAMIERO
GRAPPA



Blend di Moraiolo, Maurino, Intosso, Ascolana, Leccino, Leccio del Corno, Perenzana e Frantoio estratto a freddo in impianto continuo.

Colore Verde leggermente intenso.

Profumo Si apre al naso con profumi erbacei e di olive verdi accompagnati da sentori di mandorla e carciofo.

Gusto La gradevole sensazione di amaro è seguita da una poco più intensa presenza di piccante con ritorni erbacei e mandorlati e note equilibrate di carciofo che contribuiscono a dargli struttura e raffinatezza.

Abbinamento in cucina Gustiamolo su verdure grigliate, nella preparazione di sughi o pollo e coniglio al forno.

***Blend** of the following olive kinds, cold pressed in a continuous press: Moraiolo, Maurino, Intosso, Ascolana, Leccino, Leccio del Corno, Perenzana and Frantoio.*

***Colour** Green, slightly intense.*

***Scent** The bouquet opens with herbaceous aromas and green olives accompanied by hints of almond and artichoke.*

***Taste** The pleasant sensation of bitterness is followed by a slightly more intense presence of spicy with echoes of herbs and almonds, and balanced notes of artichoke that contribute to give it structure and refinement.*

***Food pairing** Enjoy it on grilled vegetables, in the preparation of sauces or baked chicken and rabbit.*

50 cl

OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA

