



Martin

Riconoscimento

Indicazione Geografica Tipica

Tipologia

Rosso fermo Secco

Vitigno

50% Barbera – 40% Croatina – 10% Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 3900 Ha – Resa di uva per Ha 75 q.li

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve Barbera, Croatina e Cabernet Sauvignon hanno tempi di maturazione diversi, accuratamente selezionate le uve vengono poste a fermentare separatamente in tini di acciaio per due o tre settimane per ottenere una completa estrazione dei profumi primari.

A fine fermentazione dopo l'assemblaggio il vino riposa in botti grandi di legno per 12 mesi per affinarsi e prolungare l'invecchiamento in bottiglia.

Colore Rosso rubino

Abbinamenti

Ideale con carni alla brace, filetto e anatra arrosto. Formaggi.

