

Martin

VINO ROSSO DA UVE BARBERA STRAMATURE

UVE

100% Barbera

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud/sud-est

RESA PER ETTARO

40 quintali / 8818 Lb

VENDEMMIA

Raccolta manuale delle uve in cassette forate, durante i primi giorni di novembre. L'appassimento delle uve prosegue su graticci in cantina per almeno un mese

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox per 30-40 giorni, con frequenti rimontaggi e delestage

AFFINAMENTO

Malolattica e permanenza in barrique francesi per 12 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Senza filtrazione, eseguito dalla e presso la cantina stessa

ESAME ORGANOLETTICO

Rosso brillante con sfumature viola intenso. Al naso, aroma di frutti rossi maturi, ciliegie sotto spirito. In bocca, gusto pieno, supportato da una buona acidità tipica della Barbera, con finale morbido e dolce, ma mai stucchevole

ABBINAMENTI

Formaggi a lunga stagionatura ed erborinati, ma trova il suo particolare abbinamento con cioccolato fondente e frutta secca

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18C

FORMATO

75 cl

