



Martin

Riconoscimento

Vino da tavola rosso

Tipologia

Rosso Secco

Vitigno

50% Barbera - 40% Croatina - 10% Merlot

Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) - Loc. Martina - Loc. Rossago Nuovo - Esposizione Sud-Ovest
Tipologia del terreno: Argilloso Calcereo - Altitudine m.250 s.m.

Sistema di allevamento

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

Epoca di vendemmia

Dal 20 agosto al 30 agosto

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve di barbera, croatina e merlot hanno tempi di maturazione diversi, accuratamente selezionate le uve vengono poste a fermentare separatamente in tini di acciaio per due o tre settimane a temperature molto basse, per ottenere una completa estrazione dei profumi primari. A fine fermentazione dopo l'assemblaggio il vino riposa in tini d'acciaio per almeno 6 mesi. Successivamente viene imbottigliato e affinato in cantina per almeno 2 mesi.

Tenore Alcolico

14% vol.

Colore

Rosso rubino

Temperatura di servizio

16/17°

Abbinamenti

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

Primo anno di produzione

2003

