



TENUTA
MARTINELLI

ROMEO CURTEFRANCA ROSSO

UVE:

Cabernet e Merlot

VINIFICAZIONE:

Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata diraspa-pigiatura. La fermentazione è condotta ad una temperatura di circa 25°C: Le macerazioni delle bucce con i vinaccioli sono di circa una settimana. Segue poi la svinatura. Successivamente avviene un affinamento su "fece nobili" in acciaio. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato.

COLORE:

Rosso rubino con tonalità violacea.

PROFUMO:

Aromi di viola, ciliegia, ribes, lampone e note speziate.

BOCCA:

Elegante e morbido allo stesso tempo. Gustoso e intrigante.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

