



TENUTA
MARTINELLI

ÈRMAN SEBINO IGT 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 tre settimane. Segue poi la svinatura. Successivamente avviene un affinamento su "fecce nobili" in legno per un anno. Segue un ulteriore affinamento in acciaio.

Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato.

COLORE:

Rosso rubino molto carico con tonalità violacea.

PROFUMO:

Aromi di viola, ciliegia, ribes, spezie integrati dalla tostatura del legno.

BOCCA:

Colpisce l'importanza e l'eleganza tannica dei vitigni in un contesto di vellutato-morbidezza. Il vino si presta ad un affinamento anche di due anni in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

