

## SAN MARTINO



### Zona di produzione

Valle d'Agno, Veneto

### Vitigni

50% Merlot, 50% Cabernet

### Terreno

Vulcanico, ricco di tufo e basalto – 200/300 m. s.l.m.

### Vinificazione

La raccolta è effettuata manualmente in cassetta. Fermentazione spontanea in tini di legno con lungo contatto sulle bucce. Affinamento di 24 mesi in botti di rovere.

### Degustazione

Colore rosso rubino vivace ed intenso, olfatto ampio e complesso con delicati sentori di spezie e frutti rossi. Alla degustazione il vino soddisfa con la sua ricchezza ed eleganza.

