



SAN MARTINO

Zona di produzione e suolo

Versante vulcanico della Valle d'Agno - Veneto
350 s.s.l.m

Vitigni

Merlot, Cabernet

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 e di almeno sei mesi in bottiglia.

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.