

SAN MARTINO, ROSSO DEL VENETO DOC

CHF 16.00 – CHF 102.00Preisspanne: CHF 16.00 bis CHF 102.00 inkl. MwSt.

Masari

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien
Jahrgang: **2015**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 13.0 % vol
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl / 300 cl
Trauben: **Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%**
Ausbau: Holzfass

SKU: ?-21
Kategorien: Italien, Rotwein, Veneto - Venetien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der San Martino DOC ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon (50%) und Merlot (50%). Er ist nicht einfach der kleine Bruder des Masari, sondern ein eigenständiger, charaktervoller Rotwein, der sich perfekt mit einer Vielzahl von Speisen, idealerweise aber Fleisch (gebraten oder grilliert) kombinieren lässt.

Degustation:
Lebhaftes, intensives rubinrot mit violetten Reflexen. Grosse und komplexe Nase mit zarten blumigen Noten von Wildrose, roten Früchten, Beeren und aromatischen Kräutern, durchsetzt mit Gewürzen, Tabak und Humus. Am Gaumen angenehm, prägnant mit präsenter, angenehmer Säure und weichen Tanninen. Er überzeugt mit seinem Reichtum und seiner Eleganz.

Passend zu: kräftigeren Vorspeisen, Salami, gegrilltem oder gebratenem Fleisch

Ideale Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: vulkanisch, reich an Tuff und Basalt
Traubenlese: ca. Mitte September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktionsmenge: 4 - 4.5 t/ha
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Spontane Fermentation im grossen Holzfass (22°C) während 8 - 10 Tagen mit langem Kontakt auf der Hefe.

Ausbau:
24 Monate im grossen Eichenfass

Technische Daten:
Restzucker: 2.8 g/l
Gesamtsäure: 6.0 g/l