



# SAN MARTINO

ROSSO TOSCANO I.G.T.

2008

VITIGNI: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese

VINIFICAZIONE: Fermentazione con macerazione di 18-20 giorni. Controllo della temperatura di fermentazione a 26-28°C.

AFFINAMENTO: Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un'elevazione di 12 mesi in barrique la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 Hl per altri 10-12 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minim 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso. Al profumo colpisce subito la complessità degli aromi che vanno dai frutti selvatici al chiodo di garofano, addolciti dalla vaniglia e le note di legno. Al palato è pieno, corposo, gradevolmente tannico.

ABBINAMENTI: Carne alla griglia, agnello al forno con patate, faraona ed osobuco in umido, cinghiale in dolce e forte.

 750 ml