



SAN MARTINO, ROSSO DEL VENETO DOC

CHF 16.00 - 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, charaktvoller 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 präsender, 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