

Val San Martino Rosso

Tipologia

Rosso della Bergamasca I.G.T.

Gradazione

12,5 %

Bottiglia

0,75 L



Uve

Merlot e Cabernet Sauvignon



Produzione di Uva per HA

80 q/ha



Vinificazione

Vendemmia a mano e successiva pigiatura; fermentazione in acciaio per circa 7 giorni a contatto con le bucce. Affinamento in acciaio per circa 6 mesi a cui segue l'imbottigliamento; successivo affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.



Abbinamenti

Da abbinare ai piatti tipici del territorio, ottimo con formaggi poco stagionati e salumi.



Tipologia Terreno

Flisch di Bergamo



Temperatura di servizio

16° / 18°



Proprietà Organolettiche

Colore rosso rubino; al naso è fruttato con note spiccate di frutti rossi; in bocca è fresco e fragrante.

