

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Lombardia | Martinelli

Erman

Sebino igt



ERMAN

Vino rosso

Codice 69578

Annata s.a.

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Franciacorta

Vitigni Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Cabernet e Merlot

Vinificazione Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata diraspa-pigiatura. La fermentazione è condotta ad una temperatura di circa 25°C: Le macerazioni delle bucce con i vinaccioli sono di circa tre settimane. Segue poi la svinatura.

Vista Rosso rubino molto carico con tonalità violacea.

Olfatto Aromi di viola, ciliegia, ribes, spezie integrati dalla tostatura del legno

Gusto Colpisce l'importanza e l'eleganza tannica dei vitigni in un contesto di vellutato-morbidezza. La riserva si presta ad un affinamento anche di due anni in bottiglia.

Affinamento Su "fecce nobili" in legno per un anno. Segue un ulteriore affinamento in acciaio. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato.

Vendemmia Manuale

Grado alcolico 15% vol

Temperatura di servizio 16°C-18°C