



Martin 2016

Cantina: Lusenti Vini

Denominazione: Valtidone IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 50% Barbera, 40% Croatina, 10% Cabernet Sauvignon

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Valtidone IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 12 mesi in Botte Grande

Abbinamenti: Cacciagione, Carni Arrosto, Formaggi Stagionati

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Le uve Barbera, Croatina e Cabernet Sauvignon hanno tempi di maturazione diversi, accuratamente selezionate le uve vengono poste a fermentare separatamente in tini di acciaio per due o tre settimane per ottenere una completa estrazione dei profumi primari. A fine fermentazione e dopo l'assemblaggio il Martin riposa in botti grandi di legno per 12 mesi per affinarsi e prolungare l'invecchiamento in bottiglia.

Note di degustazione

Il Martin di Lusenti ha un color rosso rubino, limpido e di buona consistenza, al naso sentori di ciliegia, ribes, e una punta di vaniglia mentre in bocca il tannino è morbido e di lunga persistenza sul palato. Ideale con carni alla brace, filetto e anatra arrosto e formaggi.