



MARTINO IV

D.O.C. COLLI ETRUSCHI VITERBESI



Vino che porta in sé una tradizione, una coltura ed una sapienza contadina fortemente legate alla conoscenza delle caratteristiche del territorio e alla capacità di esaltare le qualità intrinseche della specifica qualità di vite. Ottenuto dal vitigno Canaiolo Nero, da uve raccolte senza l'utilizzo di mezzi meccanici per garantire la qualità del prodotto finale.



COLORE

Rosso intenso



PROFUMO

Aromatico, delicato, fruttato



TEMPERATURA

È consigliabile servirlo a una temperatura di 12°/15° C

SAPORE

Amabile, morbido, al palato lascia sentore di frutti di bosco e fiori secchi lasciando un finale persistente in bocca.

ACCOSTAMENTI

Particolarmente indicato nell'accompagnare secondi piatti di pesce, preferibilmente di lago, si abbina bene con carne e formaggi. Gradevolissimo l'accostamento a dolci, tozzetti, noci e castagne.

D.O.C. COLLI ETRUSCHI VITERBESI

ZONA DI PRODUZIONE
Marta (VT)

FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

UVAGGIO
Canaiolo Nero

VENDEMMIA
Seconda metà di ottobre

VIGNETI

Il vigneto è regolato dal disciplinare Doc Colli Etruschi Viterbesi, situato a nord ovest di Marta suolo di origine vulcanica a 315 m sul livello del mare.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte senza l'utilizzo di mezzi meccanici, immesse in botti di acciaio a temperatura controllata a 18° C con arresto della fermentazione in modo da mantenere un leggero residuo zuccherino.

MATURAZIONE

6/7 mesi in acciaio

AFFINAMENTO

3 mesi

GRADO ALCOLICO

14% vol.