



fattoria RESTA

MARTIN DEL NERO

ORCIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Martino del Nero viene prodotto alla Fattoria Resta, a pochi chilometri da Buonconvento.

Il vino prende il suo nome dall'iscrizione incisa lungo la colonna portante della cinquecentesca cantina.

La vigna si estende per 6500 mq. in conduzione diretta, con la supervisione dell'enologo Paolo Caciorgna.

L'azienda è anche proprietaria di 2 Ha. di vigneto iscritto a Rosso di Montalcino.

ZONA DI PRODUZIONE: Buonconvento

UVE: Sangiovese clone di Montosoli

ALTITUDINE: 220 mt. Slm.

VENDEMMIA: ultima settimana di settembre/prima di ottobre

AFFINAMENTO: barriques Allier per 14 mesi. Segue un affinamento in bottiglia per 3 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 - 14°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2004

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.500

COLORE: rosso porpora vivace

PROFUMO: soave e fine, avvolgente, con sentori di viola mammola e frutti di bosco.

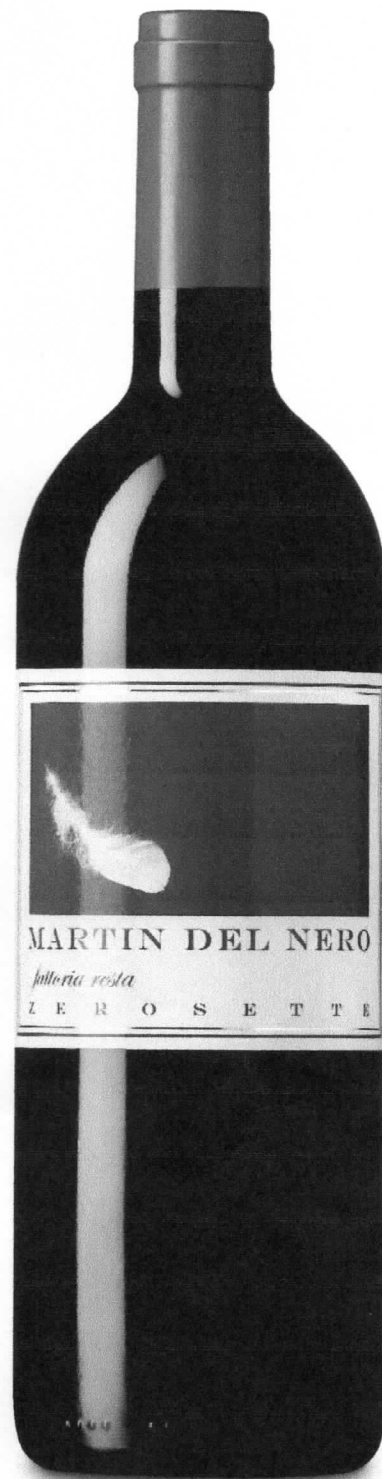
SAPORE: netto e generoso, pieno, armonico e piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI: carni rosse, selvaggina nobile, formaggi.

Il Martino può essere bevuto subito, ma si presta anche ad una lunga conservazione.

Si effettua vendita diretta e visita della cantina su prenotazione.

Non si effettua ospitalità agrituristica.



Azienda Agricola
Compere Tempestini Annalisa
Fattoria Resta

53022 Buonconvento (Siena) - Telefono 0577-806589 - Mobile 348-3401398 - P.I. 00984340521

www.fattoriaresta.it