

OLTREPO' PAVESE ROSSO
DOC RISERVA SAN
MARTINO



OLTREPO' PAVESE ROSSO DOC
RISERVA SAN MARTINO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese Rosso riserva DOC

PROVENIENZA

zona collinare del comune di Montù Beccaria

UVAGGIO

35% Barbera, 35% Bonarda, 15% vespolina e 15% Friesia

GRADO ALCOLICO

14,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

18-20°C

ANALISI ORGANOLETTICA

la riserva della cantina presenta un colore rosso granato brillante, con sfumature mattonate sull'unghia che ne rivelano l'evoluzione. Il bouquet è ampio e deciso, caratterizzato da note speziate e sentori di cuoio. Al palato mostra una tannicità ben marcata, ma allo stesso tempo equilibrata. L'insieme è armonico e avvolgente, con un finale persistente.

ABBINAMENTI

le sue caratteristiche lo rendono perfetto per piatti a base di selvaggina e formaggi stagionati.

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 L e 12 L

ALLERGENI

Contiene solfiti.