TENUTE MARTINO

Vignaiolo Giovanni Martino

LA COLLEZIONE VINI







CATALOGO IN ITALIANO

tenutemartino.com

Allestelle Rosato

VIGNAIOLO GIOVANNI MARTINO / SCHEDA TECNICA



IDENTITÀ

Primitivo 100%. Salento IGT. Annata: 2026.
Formato: 0,75 l.

PRODUZIONE E STILE

Suolo argilloso-sabbioso con tracce calcaree. Alberello e cordone speronato; vigne oltre 10 anni. Vendemmia ai primi di settembre. Macerazione sulle bucce di 5 ore; successiva fermentazione a 9 °C per 15 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosa naturale, profumo floreale intenso e sensazione minerale.

ABBINAMENTI

Crudi di mare e primi piatti di pesce.

SERVIZIO

12 °C.

Allestelle Primitivo Rosso

VIGNAIOLO GIOVANNI MARTINO / SCHEDA TECNICA



IDENTITÀ

Primitivo 100%. Primitivo di Manduria DOC. Puglia, Italia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In acciaio con rimontaggi a 28 °C. Affinamento di 9 mesi in barrique di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso con riflessi violacei. Fichi rossi essiccati al naso. Palato denso, tannini decisi e finale lungo, con richiami di miele e zucchero di canna.

ABBINAMENTI

Vino da meditazione.

SERVIZIO

18 °C.

Dolci Memorie

VIGNAIOLO GIOVANNI MARTINO / SCHEDA TECNICA



IDENTITÀ

Primitivo dolce naturale. Primitivo 100%. Primitivo Salento IGP. Vigneti di 20 anni. Alcol: 13% vol.

PRODUZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia nella seconda metà di settembre. Vinificazione in rosso con temperatura controllata a 22-24 °C. Affinamento in acciaio e bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso con riflessi porporini. Prugne e mirtilli in confettura; dolcezza delicata, freschezza e tannini morbidi.

ABBINAMENTI

Pasticceria secca e formaggi erborinati.

SERVIZIO

10-14 °C.

Memorie

VIGNAIOLO GIOVANNI MARTINO / SCHEDA TECNICA



IDENTITÀ

Primitivo 100%. Salento IGT. Salento, Puglia, Italia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In acciaio con rimontaggi a 30 °C. Affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Morbido e delicato, con note di spezie, caramello e lievi sentori di frutta candita.

ABBINAMENTI

Carni rosse, formaggi stagionati e legumi.

SERVIZIO

18 °C.