



CANTINA A. MARTINELLI 1860

“SINGLE BARREL”

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Il vino viene imbottigliato senza subire chiarifiche o filtraggi pesanti prima del nuovo anno. Questo vino è il più giovane della nostra gamma e il più rappresentativo del vigneto stesso. esprime le caratteristiche del Classico Teroldego Rotaliano giovane, piccoli frutti rossi, seguiti da balsamicità e speziatura.

UVAGGIO: Teroldego (100%)

CLASSIFICAZIONE: Teroldego Rotaliano DOC

LUOGO DI PRODUZIONE: Mezzocorona (TN) Italia

ALTIMETRIA: 230 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Leggero, Alluvionale/Calcareao,

CLIMA: Alpino Continentale, inverni freddi e estati calde con grandi sbalzi termici

RESA PER Ha: 100 quintali

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3500 piante per Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Doppia

PRODUZIONE ANNUA: 0,25 Ettari - 2000 Bottiglie

WINEMAKER: Andrea & Giulio Martinelli

VENDEMMIA: Raccolta a mano in cassette da 15kg nella seconda metà di Settembre

VINIFICAZIONE: Selezionata manualmente sul tavolo di cernita dopo la diraspatura, l'uva fermenta in serbatoi di acciaio inox da 10htl per circa 10/15 giorni

Lieviti selezionati e follature manuali

AFFINAMENTO: Botte grande di rovere francese da 30htl per 1 anno. Non chiarificato, non filtrato.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

POSSIBILITA' DI CONSERVAZIONE: Oltre i 5 anni

COLORE: Rosso rubino intenso carico

PROFUMO: Intenso e persistente caratterizzato da profumi intensi di fruttati di ribes nero e mora, con una leggera speziatura di cuoio e caramello e balsamicità

SAPORE: Secco, buona freschezza e ottima sapidità, molto strutturato, abbastanza tannico, molto morbido e vellutato, di grande persistenza.

VALORI ANALITICI: Alcol (14%) - Zuccheri (0 g/l) - Acidità (5,95g/l) - SO2 (60mg/l)

Mezzocorona, via del castello 10 - 38016 - cantinamartinelli.com

