

A. Martinelli

Via del Castello, 10 - 38016 Mezzocorona (TN)
Tel. 338 8288686
cantinamartinelli@gmail.com
www.cantinamartinelli.com

Proprietà:

Paolo Martinelli

Condizione enologica:

Andrea Martinelli, Giulio Martinelli

Condizione agronomica:

Andrea Martinelli

Viticultura:

Convenzionale

Ettari vitati:

3

Bottiglie prodotte:

12.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1860

La rinascita dell'azienda agricola di famiglia è stata per molti anni un sogno nel cassetto dell'attuale proprietario Paolo Martinelli, ed è avvenuta grazie alla passione dei suoi figli Andrea e Giulio. Nel 2013 la loro prima vendemmia. La forte sinergia con altri giovani vignaioli della Piana Rotaliana, con l'obiettivo di rilanciare e valorizzare il teroldego, insieme a un rilevante potenziale viticolo, fa di questa giovane realtà familiare una cantina da seguire attentamente in futuro. Obiettivi dichiarati: ampliare e diversificare la gamma di vini con una produzione mirata alla qualità.



TEROLDEGO ROTALIANO MASO CHINI 2015

Rosso Doc - Teroldego 100% - **Alc.** 13,5% - **€ 25 - Bt.** 1.500
Rubino intenso con nuance purpuree. Variiegato l'olfatto, si rivela con soavi riconoscimenti floreali di rosa canina, seguiti da slanci fruttati di mirtillo. Le spezie, con cannella e chiodi di garofano in sequenza, completano il quadro. La beva è elegante, fresca in entrata e poi subito morbida e avvolgente. La trama tannica si armonizza nella struttura. Il vino indugia per molto tempo, gustoso e appagante. Matura per 22 mesi in rovere francese, poi affina in bottiglia per ulteriori 8 mesi. Lombo di capriolo in crosta con porcini.



TRENTINO LAGREIN 2015

Rosso Doc - Lagrein 100% - **Alc.** 12,5% - **€ 22 - Bt.** 1.500
Manto rubino brillante e fitto. La tavolozza odorosa si apre con intensi profumi di mirtillo e ciliegia sotto spirito, mentre un fondale balsamico emana delicate presenze speziate e slanci di erbe officinali. Il sorso è fresco, avvolge il palato mostrando struttura ed equilibrio. I tannini vivaci sostengono la progressione; si chiude con il ritorno dei toni fruttati. Sosta in rovere francese per 18 mesi e affina per altri 8 in bottiglia. Tagliata di manzo con purè.



TEROLDEGO ROTALIANO 2015

Rosso Doc - Teroldego 100% - **Alc.** 13% - **€ 18 - Bt.** 7.000
Rubino fitto e vivace dal riflesso violaceo. Bouquet varietale, con la viola protagonista, accompagnata dalle folate costanti dei piccoli frutti, mora e lampone. Si fanno poi strada cenni speziati con pepe rosa e noce moscata. Coerente e bilanciato l'assaggio; solida la struttura. Tannini ricchi e dinamici, garanzia di lunga longevità. Sosta in tonneau per 18 mesi e per ulteriori 8 in bottiglia. Polenta e funghi porcini.



TEROLDEGO ROTALIANO SINGLE BARREL 2016

Rosso Doc - Teroldego 100% - **Alc.** 14% - **€ 14 - Bt.** 1.200



TRENTINO CHARDONNAY 2017

Bianco Doc - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% - **€ 13 - Bt.** 1.200