



Cantina A. Martinelli 1860

UVAGGIO: Teroldego (100%)

CLASSIFICAZIONE: Teroldego Rotaliano rosato o kretzer

LUOGO DI PRODUZIONE: Mezzocorona (TN) Italia

ALTIMETRIA: 230 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Leggero, Alluvionale/Arenario,

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

RESA PER Ha: 140 quintali

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3500 piante per Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Doppia

PRODUZIONE ANNUA: 750 Bottiglie

WINEMAKER: Andrea & Giulio Martinelli

VENDEMMIA: Raccolta a mano in cassette da 15kg a metà settembre

VINIFICAZIONE: l'uva viene pressata all'arrivo in cantina. il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO: 100% inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

POSSIBILITÀ DI CONSERVAZIONE: Oltre i 3 anni

COLORE: Rosa chiaro con sfumature ciliegia

PROFUMO: Profumi di lampone e agrumi

SAPORE: Secco, fresco, ottima sapidità perfetto come aperitivo e con il pesce.

VALORI ANALITICI: Alcol (13%) - Zuccheri (0 g/l) - PH (3,1g/l) - SO2 (75mg/l) – Acidità totale (7.8mg/l)



Teroldego rosato “Go Pink!” 2023

Le uve solitamente non vengono vendemmiate anticipatamente come per alcuni vini rosati ma vengono lasciate maturare naturalmente con tutti i vantaggi della tarda estate e vengono raccolte a fine settembre.