



Cantina A. Martinelli 1860

UVAGGIO: Teroldego (100%)

CLASSIFICAZIONE: Teroldego Rotaliano DOC

LUOGO DI PRODUZIONE: Mezzocorona (TN) Italia

ALTIMETRIA: 230 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Leggero, Alluvionale/Calcareo,

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

RESA PER Ha: 70/80 quintali.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3500 piante per Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Doppia.

PRODUZIONE ANNUA: 0,3 Ettari - 1500 Bottiglie

WINEMAKER: Andrea & Giulio Martinelli

VENDEMMIA: Raccolta a mano in cassette da 15kg alla fine di Settembre.

VINIFICAZIONE: Selezionata sul tavolo di cernita manualmente dopo la diraspatura, l'uva fermenta in un tino di rovere da 30htl per circa 10/15 giorni. Lieviti selezionati e follature manuali

AFFINAMENTO: tonneau da 500lt di 2° passaggio per circa 20 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8/10 mesi

POSSIBILITÀ DI CONSERVAZIONE: Oltre i 10 anni

COLORE: Rosso rubino intenso carico

PROFUMO: Intenso e variegato caratterizzato da sentori fruttati di ciliegia e mirtilli, una speziatura di vaniglia, chiodo di garofano.

SAPORE: Secco, buona freschezza e ottima sapidità, strutturato, tannino avvolgente, morbido e vellutato, di grande persistenza

VALORI ANALITICI: Alcol (13,2%) - Zuccheri (0 g/l) - PH (3,8g/l) - SO2 (70mg/l) - Acidità totale (5,5mg/l)



Teroldego Rotaliano Selezione Maso Chini 2019

La selezione Maso Chini è una sezione privilegiata del nostro vigneto migliore, dove sono stati selezionati i cloni più idonei che hanno dimostrato negli anni una più alta qualità. La raccolta avviene circa 10 giorni dopo le altre. Al contrario della linea classica la selezione Maso Chini doma le tipiche caratteristiche varietali del teroldego elevandole ad espressioni più eleganti ed internazionali.