



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:** 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

**POSSIBILITÀ 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 (13%) - Zuccheri (0 g/l) - PH (3,65g/l) - Acidità totale (5,7 mg/l) - SO2 (70mg/l)



## Teroldego “Single Barrel” 2021

*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.*