



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: 90\100 quintali

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3500 piante per Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Doppia

PRODUZIONE ANNUA: 1 Ettaro - 8000 Bottiglie

WINEMAKER: Andrea & Giulio Martinelli

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

VINIFICAZIONE: Selezionata sul tavolo di cernita manualmente dopo la diraspatura, l'uva fermenta in tini di rovere da 30hl e serbatoi da 10 Hlt inox per circa 10/15 giorni

50% Lieviti selezionati, 50% spontanea. Follature manuali

AFFINAMENTO: 1 anno in tonneau di rovere francese da 500lt fino al 5° passaggio in seguito 1 anno in cemento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi

POSSIBILITÀ DI CONSERVAZIONE: Oltre i 10 anni

COLORE: Rosso rubino intenso carico

PROFUMO: Intenso e complesso caratterizzato da sentori fruttati di lampone, ribes e viola speziatura di pepe rosa, cuoio e noce moscata.

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

VALORI ANALITICI: Alcol (13%) - Zuccheri (0 g/l) - PH (3,7g/l) - Acidità totale (5,6g/l) - SO2 (65mg/l)



Teroldego Rotaliano doc 2019

Il nostro Teroldego Rotaliano viene prodotto ai margini dell'azienda nei suoi vigneti storici. L'uva curata e studiata in campagna viene lasciata maturare al meglio, diradata in modo da ottenere una selezione pronta e concentrata per la sua trasformazione. Solo al mattino l'uva viene raccolta a mano e trasportata col massimo dell'accuratezza per arrivare rapidamente in cantina completamente sana ed integra. In seguito al diraspamento gli acini vengono nuovamente cerniti sul tavolo di selezione da personale specializzato per arrivare nelle vasche di fermentazione. Dopo qualche giorno di macerazione nei tini di rovere, si avviano le fermentazioni controllate giorno per giorno per arrivare alla pressatura che viene effettuata in modo diverso in base alle caratteristiche dell'annata. Il vino viene travasato nelle botti di legno per l'invecchiamento e lasciato riposare nella storica barricaia della cantina. Si utilizzano tonneau da 500lt e botti da 30hl di rovere delle migliori tonnellerie francesi.