



CANTINA A. MARTINELLI 1860

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Vigna e Terroir

A Mezzocorona nel cuore della piana Rotaliana 1,5 ettari per 5000 piante di Teroldego Rotaliano reimpiantato negli anni '60 a pergola trentina.

La Piana Rotaliana ha un terreno di origine alluvionale, leggero, poco profondo e di buona fertilità. Limoso-sabbioso con una alta presenza di detriti di varia origine portati a valle dal torrente Noce e Adige: dolomia, granito, calcare, arenaria, porfido.

La particolarità di questo vigneto è data dalla vicinanza al Monte di Mezzocorona (300mt), che protegge e riscalda la zona sottostante e nel tempo ha depositato nel suolo un'alta presenza di calcare.

Vinificazione

L'Uva è raccolta al mattino a mano in cassette da 15kg.

E' selezionata manualmente sul tavolo di cernita dopo la diraspatura. Fermenta in tini di rovere da 30htl e serbatoi inox da 10htl per circa 10-15 giorni. lieviti selezionati e follature manuali. Malolattica in acciaio.

Affinamento

Per il nostro Teroldego Rotaliano abbiamo scelto di utilizzare solo legni grandi per lasciare la possibilità al Teroldego di esprimere al meglio le sue caratteristiche varietali:

30% in Botte Grande da 30htl per 1 anno

70% in Tonneau da 500lt utilizzati fino al 5° passaggio per circa 16 mesi. Assemblato e imbottigliato viene lasciato in bottiglia per circa 6-10 mesi prima della commercializzazione.

Produzione

In Contrasto con il disciplinare di produzione, i nostri vigneti producono meno della metà dell'uva ammessa, circa 90-100q per ettaro. Mettiamo in commercio circa 8000 bottiglie l'anno.

Caratteristiche

Colore rosso rubino, intenso, carico.

Sentori di ribes rosso e lampone avvolto da una speziatura di pepe, chiodo di garofano e cuoio. Secco, spiccata freschezza e buona sapidità, strutturato, tannino avvolgente morbido e vellutato, persistenze. Temperatura di servizio: 18-20 °C. Prospettive di consumo di oltre 8 anni.



Mezzocorona, via del castello 10 - 38016 - cantinamartinelli.com