



CANTINA A. MARTINELLI 1860

## “MASO CHINI”

### TEROLDEGO ROTALIANO DOC

*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. Al contrario della linea classica la selezione Maso Chini doma le tipiche caratteristiche varietali del Teroldego elevandole ad espressioni più eleganti ed internazionali.*

**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

**POSSIBILITA' DI CONSERVAZIONE:** Oltre i 10 anni

**COLORE:** Rosso rubino intenso carico

**PROFUMO:** Intenso e variegato caratterizzato da sentori fruttati di ciliegia e mirtili, 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 (13,5%) - Zuccheri (0 g/l) - Acidità (5,9g/l) - SO<sub>2</sub> (70mg/l)



*Mezzocorona, via del castello 10 - 38016 - [cantinamartinelli.com](http://cantinamartinelli.com)*