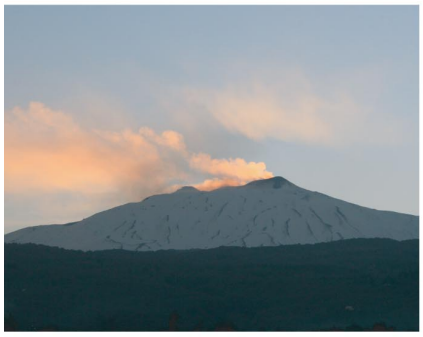

VIVERA

MARTINELLA 2013
Etna Rosso D.O.P.

COMUNE DI PRODUZIONE: Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna
NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Martinella, 2003
UVE: Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10%, da agricoltura biologica
TIPO DI TERRENO: Vulcanico, ricco di scheletro a reazione subacida
ALTITUDINE VIGNETO: 600 metri s.l.m.
CLIMA: Di montagna caratterizzato da ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte ed estati fresche
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone speronato
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 5.500
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese a inizio ottobre
VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione a temperatura controllata 26°-29° C per la durata di quindici giorni. Affinamento in barriques di rovere francese di più passaggi per 24 mesi e in bottiglia per 16 mesi
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 14.000
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2023
GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol.
pH - ACIDITÀ TOTALE - ZUCCHERI RESIDUI: 3,45 pH - 5,5 g/l - 2,4 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore rosso rubino scarico, con note di spezie e frutti rossi maturi. In bocca è sapido, leggermente tannico e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Tartare di tonno, zuppa di pesce, lenticchie con guanciale, tagliatelle ai funghi porcini

CURIOSITÀ: Martinella, in siciliano "A' Martinedda", Contrada, ma sopratutto amore a prima vista per il luogo cha ha ispirato la nostra famiglia ad impiegare tutte le energie in questo appassionante mondo: il vino

MARTINELLA 2013
Etna D.O.P. Red

PRODUCTION AREA: Linguaglossa, north-eastern side of Etna
NAME AND AGE OF VINEYARD: Martinella, 2003
GRAPE VARIETY: Nerello Mascalese 90% and Nerello Cappuccio 10%, from organic method
SOIL TYPE: Volcanic soil with abundant rounded stones
ALTITUDE: 600 metres above sea level
CLIMATE: Mountain climate with crisp summer and great difference in temperature between morning and night
TRAINING SYSTEM: Vertical trellis, spur pruned cordon
PLANTING DENSITY PER ACRE: 5.500
HARVEST: Meticulous grape selection, hand picked up of Nerello Mascalese and Nerello Cappuccio the first week of October
PRODUCTION TECHNIQUE: The grapes are carefully selected and gently harvested by hand. After fermentation of the grapes at controlled temperatures of 79°-84°F for 15 days, the wine is racked and matures in 225 litre barriques of French used oak for 24 months. Prior to its release, Martinella is refined in bottle for an additional 16 months.
FIRST PRODUCTION: 2008
NUMBER OF BOTTLES: 14.000
AGEING POTENTIAL: through 2023
ALCOHOL CONTENT: 13,5 % vol.
pH - TOTAL ACIDITY - RESIDUAL SUGAR: 3,45 pH- 5,5 g/l - 2,4 g/l
DESCRIPTION: Martinella has a clear ruby red, it has a spicy and fruity bouquet balsamic fragrances, sulphurous and mineral notes. Savoury and fresh taste with a very long finish
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 65°F
MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK MARTINELLA WITH: Tuna tartare, fish soup, tagliatelle with porcini mushrooms, lentils with pig's jowl

CURIOSITY: Martinella, in Sicilian dialect "A' Martinedda", is the name of the vineyard and the name of our first sight love: the place that inspired our family to use all our energy in the fascinating world of wine

www.vivera.it - info@vivera.it