

# VIVERA

## MARTINELLA 2016

Etna Rosso D.O.P. Biologico

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, cordone speronato  
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 5.500  
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio la prima settimana di 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 (70% circa) e in tonneau francese e del Caucaso (30% circa) per 5 anni  
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008  
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2030  
GRADO ALCOLICO: 13 % vol.  
pH - ACIDITÀ T. - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT: 3,60 pH - 5,5 g/l - 2 g/l - 100 mg/l  
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Dal colore rosso rubino scarico, il vino sprigiona note di petali di rosa, ribes e ciliegia combinate con note di cioccolato nero e sottobosco. Un vino dal tannino setoso la cui freschezza in bocca e la grande persistenza lasciano intuire che per decenni regalerà emozioni  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° C con pesce, altrimenti 16° C. Ideale decantare Martinella per circa 30 minuti prima di servirlo  
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 soprattutto amore a prima vista per il luogo che ci ha ispirato ad impiegare tutte le energie in questo appassionante mondo: il vino

## MARTINELLA 2016

Etna D.O.P. Red Organic wine

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 (about 70%) and in 500 litre French and Caucaso tonneau (about 30%) for 5 years  
FIRST PRODUCTION: 2008  
AGEING POTENTIAL: through 2030  
ALCOHOL CONTENT: 13 % vol.  
pH - TOT. ACIDITY - R. SUGAR - T. SULFUR: 3,60 pH - 5,5 g/l - 2 g/l - 100 mg/l  
DESCRIPTION: Martinella has a clear ruby red, it has aromas of rose petals, cassis and fresh cherry combined with dark chocolate and forest floor. A satin texture and a very long finish for a wine that will age effortlessly for decades.  
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 58°F with fish, otherwise 62°F. Ideal to decant Martinella for half an hour  
MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK MARTINELLA WITH: Tuna tartare, fish soup, tagliatelle with porcini mushrooms, lentils with pig's jowl

CURIOS FACT : Martinella, in Sicilian dialect "A' Martinedda", is the name of the vineyard and when we saw this one, it was love at first sight, a place that inspired us to put all our energy in the fascinating world of wine.

