



## MARTINELLA 2009

### Etna Rosso D.O.P.

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna  
**NOME ED ANNO DEL VIGNETO:** Martinella, 2003  
**UVE:** Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, provenienti 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 la prima settimana di ottobre, Nerello Mascalese la seconda metà di ottobre  
**VINIFICAZIONE:** Breve macerazione a freddo prefermentativa. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata 26°-29° C per la durata di dieci giorni. Affinamento in barriques di rovere francese per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi  
**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2008  
**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 13.000  
**CAPACITÀ DI INVECCHIMANETO:** 4-5 anni  
**GRADO ALCOLICO:** 13 % vol.  
**pH - ACIDITÀ TOTALE:** 3,4 - 5,8 g/l  
**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino dal colore rosso rubino, si presenta etereo al naso 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:** Prosciutto e lardo di suino dei Nebrodi, tagliatelle ai funghi porcini dell'Etna

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



## MARTINELLA 2009

### Etna D.O.P. Red

**PRODUCTION AREA:** Linguaglossa, north-eastern side of Etna  
**NAME AND AGE OF VINEYARD:** Martinella, 2003  
**GRAPE VARIETY:** Nerello Mascalese and Nerello Cappuccio, 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 Cappuccio the first week of October and of Nerello Mascalese the second 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 10 days, the wine is racked and matures in 225 litre barriques of French oak for about one year. Prior to its release, Martinella is refined in bottle for an additional 6 months.  
**FIRST PRODUCTION:** 2008  
**NUMBER OF BOTTLES:** 13.000  
**AGEING POTENTIAL:** 4 - 5 years  
**ALCOHOL CONTENT:** 13 % vol.  
**pH - TOTAL ACIDITY:** 3,4 pH- 5,8 g/l  
**DESCRIPTION:** Martinella is 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:** Ham and lard of Nebrodi black pork, tagliatelle with porcini mushrooms from Etna

**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

