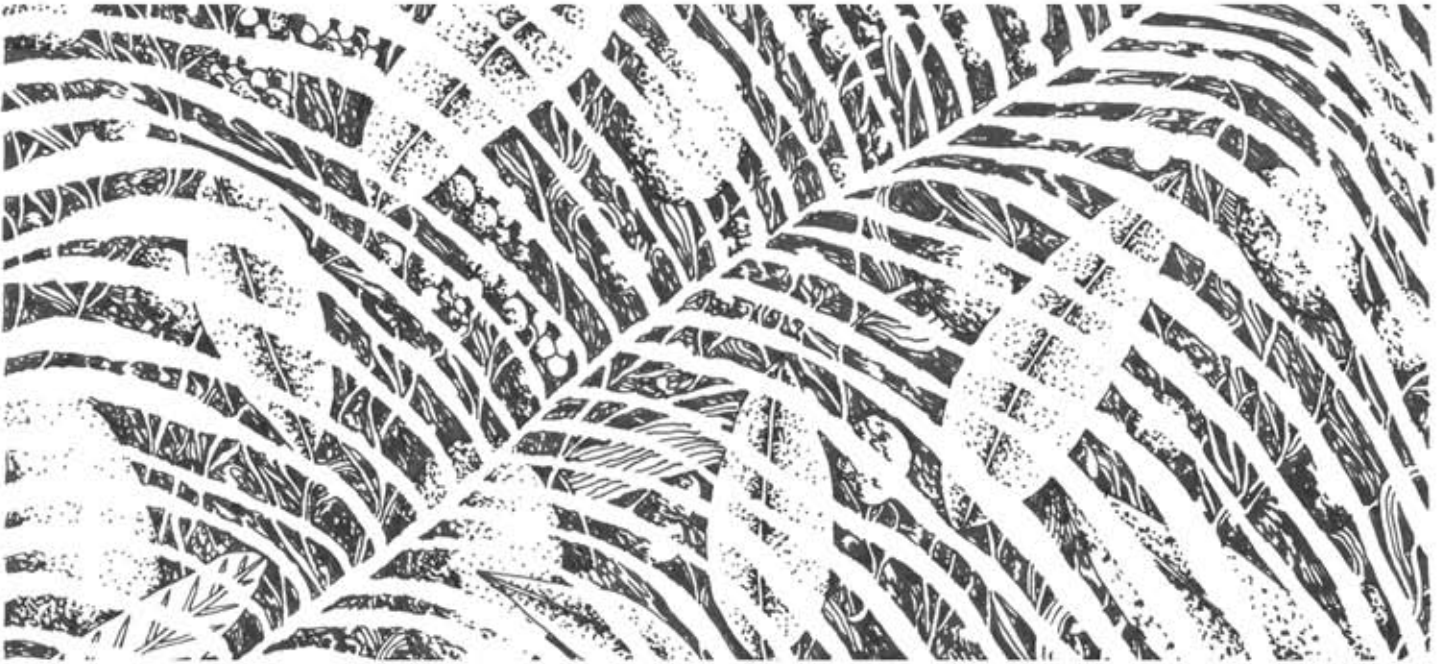


CANTINA MARTINELLI



Cantina Martinelli

vinifica soltanto uve provenienti da un unico piccolo Cru di Garganega a Caucciolo, tra Fittà e Castelcerino, nella zona centro nord dell'area del Soave Classico in Veneto, Italia.

Il vigneto è esposto a Est ad un'altitudine di circa 300 m.s.l.m., Su terreno Balsaltico, Vulcanico e quindi fortemente minerale. Le piante sono ribelli e libere oltre ad essere antiche perchè impiantate tra il 1967 ed il 1982, non è mai stato irrigato e dal 2015 in campagna adottiamo rigorosamente pratiche agricole biologiche e biodinamiche che non comportano l'uso di pesticidi o prodotti di fertilizzazione sintetica e che evitano l'eccessivo sfruttamento delle risorse naturali, all'interno di un modello di sviluppo sostenibile.

Il vigneto si estende per 1,2 ettari interamente vitati a Garganega, attorno ad un bosco sorto su un vigneto abbandonato, quindi bacino per una biodiversità sana e utile allo sviluppo delle vigne.

Le uve vengono raccolte a mano e vinificate in regime di fermentazione spontanea, con i propri lieviti indigeni.

L'intento è permettere a queste uve di esprimersi in un vino naturale fresco e beverino, ad alta acidità, ma con tutto il frutto della migliore Garganega al naso e la forte mineralità in bocca, che esprima tutta la forza di una Garganega collinare, minerale ed antica.

Speriamo di riuscire nell'intento di permettere a questo magnifico cru di esprimersi.

Francesco Martinelli

CANTINA MARTINELLI



IL GIGANTE G



IL GIGANTE è la nostra visione del Soave.

Un vino autentico, voluto con lieviti indigeni, dove si sente tutta la forza delle nostre vigne antiche cresciute per oltre 50 anni su questi terreni vulcanici con solo irrigazione naturale permessa dal bosco limitrofo che ci fa da bacino idrico naturale.

Qui si sente tutta la garganega matura se pur con un'alta acidità, la forza dei suoi frutti al naso, la struttura e la mineralità date dal nostro speciale terroir.

IL GIGANTE G è il ricordo del Gigante Gargantua, grande amante del vino e delle bevute in mezzo alla natura.

Soave Doc

Uve : 100% Garganega

Impianto : Pergola Veronese

Anno d'impianto : prima del 1975

Resa ettaro : 70/80 q.li

Esposizione : sud-est

Altitudine : 300 m s.l.m.

Terreno : Vulcanico, basaltico

Vinificazione : Lieviti indigeni, non chiarificato, non filtrato

SO₂ Totale : 31 mg/lt.

Soave DOC

5700 da 0,75cl

100 Magnum

30 Jeroboam

CANTINA MARTINELLI



LEVIATANO

LEVIATANO invece è la nostra Bolla.

Una bollicina naturale, voluta con Metodo Ancestrale, quindi con un po' di residuo solido che dà la possibilità di berlo limpido, molto secco e acido, o torbido ammorbidito dai lieviti riportati in sospensione.

Rifementato in bottiglia con il mosto delle sue uve passite, qui si sente la forza di un Rifermentato fatto, diversamente dal solito, con uve importanti, collinari.

LEVIATANO è dedicato al grande mostro mitologico proprio per la sua mostruosa Bevibilità.

Vino frizzante

Uve : 100% Garganega

Impianto : Pergola Veronese

Anno d'impianto : prima del 1975

Resa ettaro : 70/80 q.li

Esposizione : sud-est

Altitudine : 300 m s.l.m.

Terreno : Vulcanico, basaltico

Vinificazione : Lieviti indigeni, non chiarificato, non filtrato

SO₂ Totale : minore di 10 mg/lt.

Vino Frizzante

Metodo Ancestrale

3000 da 0,75cl

100 Magnum



CANTINA MARTINELLI



PANTAGRUELE

PANTAGRUELE è la nostra Garganega con 16 o 20 mesi sui lieviti. A seconda delle annate teniamo un quantitativo di Soave a maturare ulteriormente in cisterna per un'altro anno.

In un anno di maturazione guadagna la struttura ed il corpo di un gran vino bianco.

Esprime in profumi ed ampiezza tutto il nostro terroir vulcanico e minerale.

PANTAGRUELE è figlio e socio di Gargantua.

Anch'egli un gigante affamato ed assetato di ogni prelibatezza.

Soave Doc

Uve : 100% Garganega

Impianto : Pergola Veronese

Anno d'impianto : prima del 1975

Resa ettaro : 70/80 q.li

Esposizione : sud-est

Altitudine : 300 m s.l.m.

Terreno : Vulcanico, basaltico

Vnificazione : Lieviti indigeni, non chiarificato, non filtrato

SO₂ Totale : 31 mg/lit.

Soave Doc

20 Mesi sui lieviti

900 da 0,75cl.

100 Magnum

30 Jeroboam

