



## ROSATO DI MARTINELLA 2016

### Etna Rosato D.O.P.

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna  
**NOME ED ANNO DEL VIGNETO:** Martinella, 2003, da agricoltura biologica  
**UVE:** Nerello Mascalese  
**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 Mascalese la prima settimana di Settembre  
**VINIFICAZIONE:** Macerazione a freddo delle uve pigiate per quattro ore seguita da pressatura soffice sottovuoto. Fermentazione a temperatura controllata 16°-18° C. Affinamento in acciaio sur lies per la durata di 4 mesi e in bottiglia per circa 1 mese.  
**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2014  
**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3.000  
**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA:** fino al 2019  
**GRADO ALCOLICO:** 13 % vol.  
**pH - ACIDITÀ TOTALE:** 3,30 - 6,50 g/l  
**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino dal colore rosa antico, si presenta fruttato al naso con note di lampone, melograno, fico d'india, ciliegia e note floreali. In bocca è minerale con spiccata freschezza e tannino molto equilibrato. Di ottima persistenza  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14° C  
**MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON:** Frittura di pesce, prosciutto San Daniele, crema di fave, risotto agli asparagi, rombo al forno, involtini di maiale, vitello, pizza bianca e focacce

**CURIOSITÀ:** Il Rosato di Martinella nasce dalla proposta di Eugenio Vivera di vinificare in rosa le uve di Nerello Mascalese più vicine al bosco, nella zona più fresca del vigneto. Nessuno si aspettava che il risultato sarebbe stato così sorprendente!

## ROSATO DI MARTINELLA 2016

### Etna D.O.P. Rosé

**PRODUCTION AREA:** Linguaglossa, north-eastern side of Etna  
**NAME AND AGE OF VINEYARD:** Martinella, 2003, from organic method  
**GRAPE VARIETY:** Nerello Mascalese  
**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 the first week of September  
**PRODUCTION TECHNIQUE:** The grapes are carefully selected and gently harvested by hand. After four hours of maceration, the grapes are softly pressed. The fermentation takes place at 60° - 64° F. Afterwards the wine rests on the fine lees for 4 months and in bottle for 1 month  
**FIRST PRODUCTION:** 2014  
**NUMBER OF BOTTLES:** 3.000  
**AGEING POTENTIAL:** through 2019  
**ALCOHOL CONTENT:** 13 % vol.  
**pH - TOTAL ACIDITY:** 3,30 pH- 6,50 g/l  
**DESCRIPTION:** Rosato di Martinella is clear pink with cherry hue. It delivers strawberries, pomegranate, prickly pear, cherry aromas and floral notes. This wine is cool, dry, crisp and very mineral. It has gentle tannins and a very long finish  
**IDEAL SERVICE TEMPERATURE:** 56°F  
**MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK MARTINELLA WITH:** Deep fried fish, San Daniele ham, Fava beans or chickpea cream, risotto with asparagus, baked turbot, pork rolls, veil, white pizzas

**CURIOSITY:** Rosato di Martinella is an idea of Eugenio Vivera: to use the Nerello Mascalese grapes that grow closer to the forest, the most fresh area of the vineyard Martinella. Nobody expected that the result would be so surprising!

