TENUTA

MARTINELLI

FRANCIACORTA

“L’unicità del Monte Orfano in Franciacorta

Cologne - Monte Orfano

La cantina Tenuta Martinelli, collocata ai piedi del Monte Orfano si sviluppa con vigneti di proprietà tra le località di Cologne, Provaglio d'Iseo, Passirano e Cazzago.

Proprio questa diversificazione tra terreni colluvi gradonati e il maestoso anfiteatro morenico franciacortino, regala alle uve un grado di complessità unico.

Unicità che si ritrova anche nella magnifica cornice del Monte Orfano che ospita la cantina e che custodisce un'antica storia che parla di peculiarità geologiche e del profondo rapporto che lega territorio e popolazione.

Provaglio d'Iseo

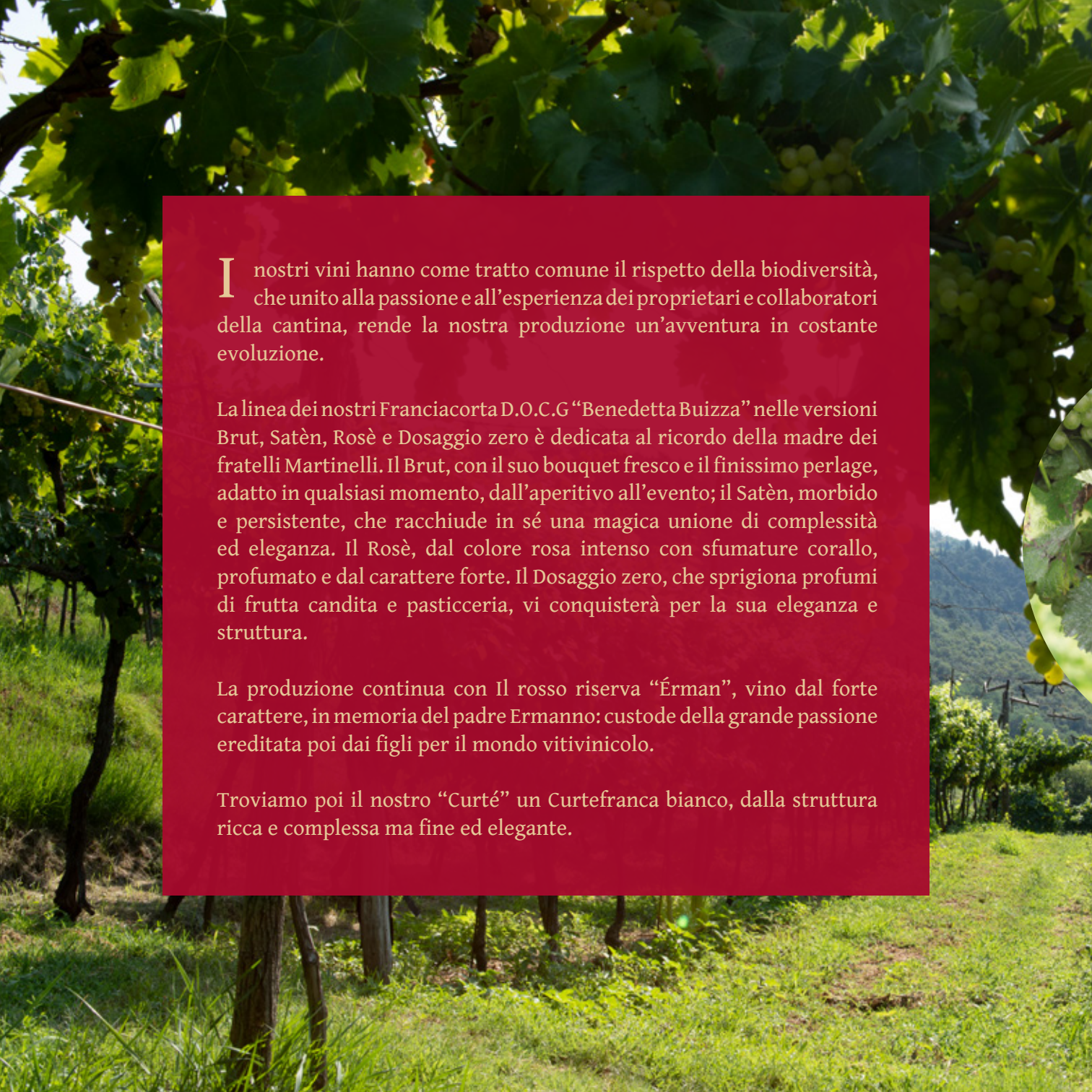
Il Monte Orfano è un rilievo prealpino situato al margine sud-occidentale della Franciacorta che si estende nei territori dei comuni di Coccaglio, Cologne, Erbusco e Rovato.

Visto in planimetria mostra una forma allungata e risulta isolato da altri rilievi collinari: a questa particolare condizione deve appunto il nome "Orfano".

Il conglomerato del Monte Orfano è l'unico rilievo di origine marina di età miocenica nell'area padana. Ciò è attestato anche da microfossili che permettono di identificare sedimentazioni di tipo litorale.

Caratteristica è la "Terra rossa", che conferma la presenza di suoli calcarei, e che insieme ad elementi argillosi e all'ossido di ferro, crea questo particolare fenomeno. Ricchezza idrologica e fertilità di terreno furono valorizzate e organizzate per raggiungere il pieno sviluppo con il monachesimo benedettino e cluniacese, quando l'area agraria morenica e quella contigua della pianura furono divise in poderi. Proprio queste condizioni favorevoli, insieme alla mineralità del terreno, rendono i vini di questa zona unici.

Vini legati alla tradizione, alla famiglia, ma con uno slancio energico verso il futuro.



I nostri vini hanno come tratto comune il rispetto della biodiversità, che unito alla passione e all'esperienza dei proprietari e collaboratori della cantina, rende la nostra produzione un'avventura in costante evoluzione.

La linea dei nostri Franciacorta D.O.C.G "Benedetta Buizza" nelle versioni Brut, Satèn, Rosè e Dosaggio zero è dedicata al ricordo della madre dei fratelli Martinelli. Il Brut, con il suo bouquet fresco e il finissimo perlage, adatto in qualsiasi momento, dall'aperitivo all'evento; il Satèn, morbido e persistente, che racchiude in sé una magica unione di complessità ed eleganza. Il Rosè, dal colore rosa intenso con sfumature corallo, profumato e dal carattere forte. Il Dosaggio zero, che sprigiona profumi di frutta candita e pasticceria, vi conquisterà per la sua eleganza e struttura.

La produzione continua con Il rosso riserva "Érman", vino dal forte carattere, in memoria del padre Ermanno: custode della grande passione ereditata poi dai figli per il mondo vitivinicolo.

Troviamo poi il nostro "Curté" un Curtefranca bianco, dalla struttura ricca e complessa ma fine ed elegante.

BENEDETTA
BUIZZA

FRANCIACORTA
BRUT
D.O.C.G.

Di colore giallo paglierino, presenta un bouquet tipico di profumi floreali e frutta a polpa gialla; al palato si presenta morbido, fresco e complesso e minerale.

UVE
Pinot nero 20%
Chardonnay 80%

VINIFICAZIONE
Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termo controllate, a una temperatura di 16.5° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.

MATURAZIONE SUI LIEVITI
Minimo 18 mesi

GRADAZIONE ALCOOLICA
12,5°

ABBINAMENTO
Aperitivo, primi piatti, carni bianche e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C

FRANCIACORTA
BENEDETTA BUIZZA
BRUT

FRANCIACORTA
BENEDETTA BUIZZA
SATÈN

BENEDETTA
BUIZZA

FRANCIACORTA
SATÈN
D.O.C.G.

Caratterizzato da un perlage finissimo e persistente presenta all'olfatto note di fiori bianchi e vaniglia e leggere note tostate; al palato è morbido, piacevolmente sapido e complesso.

UVE
Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE
Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche d'acciaio inox termo controllate, a una temperatura di 16°C. Parte della base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi in vasche d'acciaio, circa un 10% viene affinata in barriques di rovere francese e in seguito assemblata per la cuvée.

MATURAZIONE SUI LIEVITI
Minimo 24 mesi

GRADAZIONE ALCOOLICA
12,5°

ABBINAMENTO
Aperitivo, primi piatti e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C

FRANCIACORTA
BENEDETTA BUIZZA
BRUT
MARTINELLI

MARTINELLI
FRANCIACORTA
BENEDETTA BUIZZA
SATÈN

TENUTA
MARTINELLI
MARTINELLI
BENEDETTA
BUIZZA

MARTINELLI
FRANCIACORTA
BENEDETTA BUIZZA
BRUT
MARTINELLI
FRANCIACORTA
BENEDETTA BUIZZA
SATÈN
BENEDETTA BUIZZA
FRANCIACORTA

BENEDETTA
BUIZZA

FRANCIACORTA
EXTRA BRUT ROSÉ

D.O.C.G.

Il suo rosa corallo caratterizzato dal pinot nero in purezza, lasciato a contatto con le proprie bucce, sprigiona profumi floreali e fruttati. Al palato intrigante, complesso, dal finissimo perlage.

UVE
Pinot nero 100%

VINIFICAZIONE
Dopo una selezione dei grappoli le uve vengono trasferite in vasca per la macerazione pellicolare che dura per qualche ora. Il mosto fermenta poi in vasche d'acciaio a temperature controllate di 16 gradi.

MATURAZIONE SUI LIEVITI
Minimo 24 mesi.

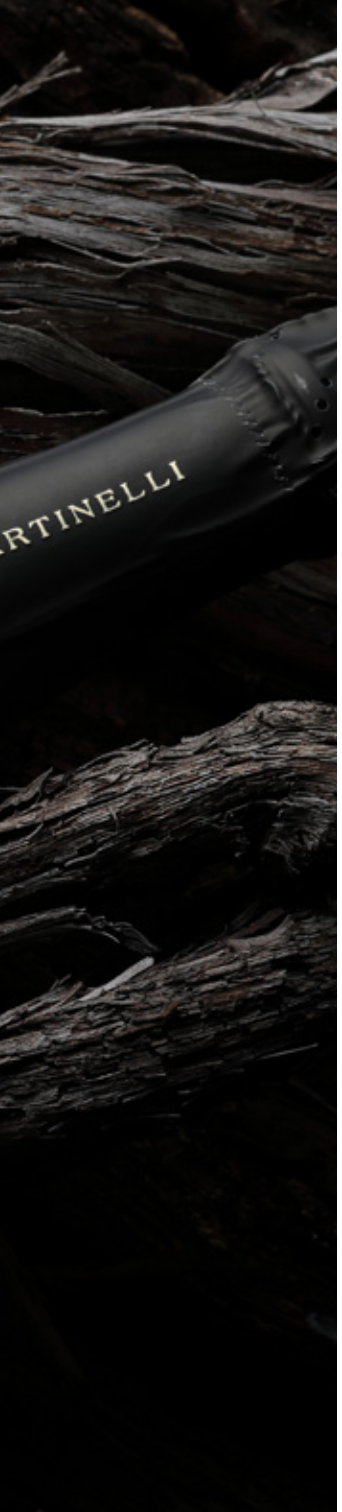
GRADAZIONE ALCOOLICA
12,5°

ABBINAMENTO
Crostacei, piatti a base di carne elaborati

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C

MARTINELLI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA
BENEDETTA BUIZZA
DOSAGE ZERO



BENEDETTA BUIZZA

FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO

D.O.C.G.

Dal colore giallo paglierino con riflessi ramati sprigiona profumi di frutta candita e pasticceria. Al palato un perlage sottile accompagna la complessità, sapidità ed eleganza.

UVE
Pinot nero 40%
Chardonnay 60%

VINIFICAZIONE
Dopo un'accurata selezione dei grappoli le uve vengono pressate con pressature soffici. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperature controllate.

MATURAZIONE SUI LIEVITI
Minimo 30 mesi.

GRADAZIONE ALCOOLICA
12,5°

ABBINAMENTO
Primi piatti saporiti, arrosti e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C

BENEDETTA BUIZZA
FRANCIACORTA
ROSÉ
MARTINELLI

FRANCIACORTA
BENEDETTA BUIZZA
DOSAGE ZERO
MARTINELLI

MARTINELLI
FRANCIACORTA
BENEDETTA
BUIZZA
ROSÉ

MARTINELLI
FRANCIACORTA
BENEDETTA BUIZZA
DOSAGE ZERO

RISERVA

ÉRMAN

SEBINO I.G.T.
ROSSO

UVE
Cabernet e Merlot

VINIFICAZIONE
Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata diraspa-pigiatura.
La fermentazione è condotta ad una temperatura di circa 25°C.
Le macerazioni delle bucce con i vinaccioli sono di circa tre settimane. Segue poi la svinatura. Successivamente avviene un affinamento su "fecce nobili" in legno per un anno. Segue un ulteriore affinamento in acciaio.
Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato.

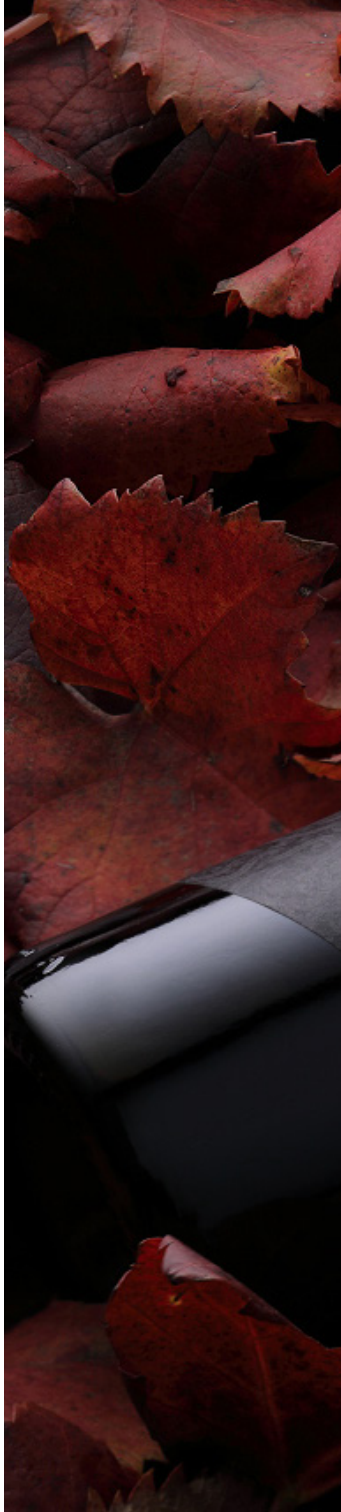
COLORE
Rosso rubino molto carico con tonalità violacea.

PROFUMO
Aromi di viola, ciliegia, ribes, spezie integrati dalla tostatura del legno.

GUSTO
Colpisce l'importanza e l'eleganza tannica dei vitigni in un contesto di vellutato-morbidezza. La riserva si presta ad un affinamento anche di due anni in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOOLICA
15°

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° C



TENUTA
MARTINELLI
ERMAN
SEBINO I.G.T.
ROSSO

TENUTA
MARTINELLI
ÉRMAN
SEBINO I.G.T.
ROSSO

FRANCIA
TENUTA MARTINELLI
SEBINO I.G.T.
ROSSO

M
ACORTA

CURTÉ

CURTEFRANCA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO

UVE
Chardonnay

VINIFICAZIONE
Uve in piena maturità e vendemmiate a mano vengono pressate sofficemente. La fermentazione in legno in ambente climatizzato permette di creare un prodotto complesso e ricco per tutto l'inverno e la parte della primavera. Imbottigliato sosta alcuni mesi in cantina per completare l'affinamento.

COLORE
Giallo dorato con riflessi verdi.

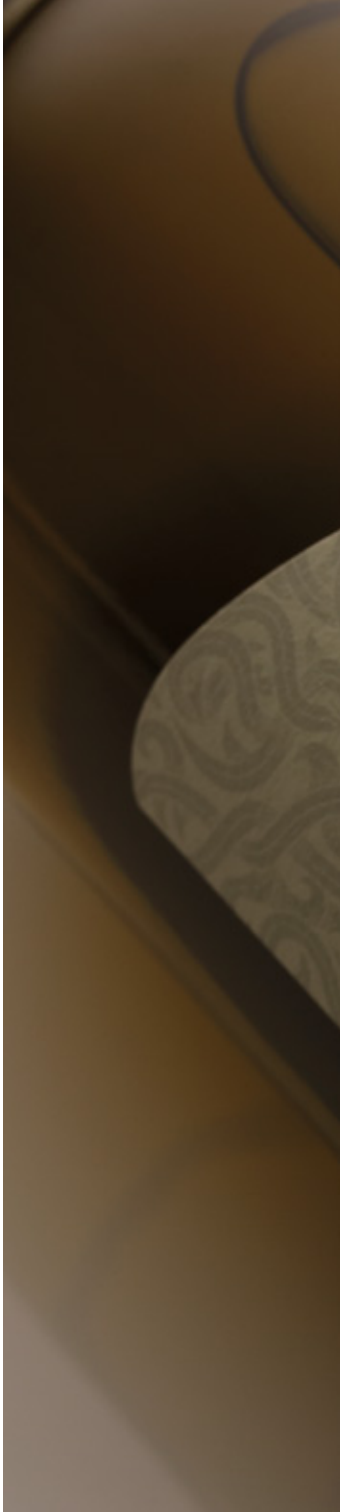
PROFUMO
Fine ed elegante. Note di boisé ben integrate alla polpa gialla matura della pesca.

GUSTO
Strutturato e grasso. Colpisce la freschezza unita alla mineralità.

ABBINAMENTI
Vino di spessore che si accompagna con antipasti di salumi. Perfetto con una lasagna vegetariana e e grigliate di pesce e carni giovani.

GRADAZIONE ALCOOLICA
13°

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12° C



TENUTA
MARTINELLI
CURTÉ
CURTEFRANCA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO

“...poiché le parole sono come il vino: hanno bisogno del respiro e di tempo perché il velluto della voce riveli il loro sapore definitivo.”

(Luis Sepúlveda)

TENUTA
MARTINELLI
FRANCIACORTA

Tenuta Martinelli Società Agricola Srl

Sede legale
Via Cave, 1 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)

Sede operativa
Via Cadamocco, 24 - 25033 Cologne (BS)
Tel. +39 030 7999173

info@martinellifranciacorta.it

www.martinellifranciacorta.it