



TENUTA
MARTINELLI
FRANCIACORTA



“

L'unicità del Monte Orfano in Franciacorta







Franciacorta



Cologne - Monte Orfano



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

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.





Franciacorta



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”. Questo conglomerato è l’unico rilievo di origine marina di età miocenica nell’area padana.

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. 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 energetico sempre 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.

Fra i progetti è presente la linea di Franciacorta D.O.C.G. "Benedetta Buizza" nelle versioni Brut e Satèn 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.

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.

A completare la linea "Érman" troviamo il nostro "Curté" un Curtefranca bianco, dalla struttura ricca e complessa ma fine ed elegante.

Vengono proposti infine un Curtefranca rosso "Romeo", dal taglio morbido e suadente ed un vino bianco IGT "Été", frutto di un progetto che vuole trasmettere modernità e freschezza.





BENEDETTA
BUIZZA

FRANCIACORTA
BRUT
D.O.C.G.

Di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, presenta un bouquet tipico di profumi floreali e lieviti; al palato si presenta morbido, fresco, complesso e minerale.

UVE

Pinot nero 10%
Chardonnay 90%

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

10-12° C





BENEDETTA
BUIZZA

FRANCIACORTA
BRUT
D.O.C.G.

Caratterizzato da un perlage finissimo e persistente presenta all'olfatto note di fiori bianchi e vaniglia; 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 20% 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
10-12° C



Franciacorta





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 ALCOLICA

14,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C





TENUTA
MARTINELLI

ÉRMAN

SEBINO I.G.T.
ROSSO





TENUTA
MARTINELLI



ROMEO
CURTEFRANCA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO



ROMEO

CURTEFRANCA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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 una settimana. Segue poi la svinatura.

Successivamente avviene un affinamento su "fecce nobili" in acciaio.

Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato.

COLORE

Rosso rubino con tonalità violacea.

PROFUMO

Aromi di viola, ciliegia, ribes, lampone e note speziate.

GUSTO

Elegante e morbido allo stesso tempo. Gustoso e intrigante.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



CURTÉ

CURTEFRANCA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO

UVE

Chardonnay

VINIFICAZIONE

Uve in piena maturità e vendemmiate a mano vengono pressate sofficientemente. La fermentazione in legno in ambiente 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 ALCOLICA

13°

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C




TENUTA
MARTINELLI

ÉTÉ

SEBINO I.G.T.
BIANCO



ÉTÉ
SEBINO I.G.T.
BIANCO

UVE

Chardonnay e moscato giallo

VINIFICAZIONE

Uve perfettamente mature e vendemmiate a mano vengono pressate sofficientemente. La fermentazione a bassa temperatura e controllata garantisce una lenta fermentazione sinonimo di freschezza olfattiva. Dopo di essa il vino rimane a maturare per tutto l'inverno su fecce fine. In primavera avviene l'imbottigliamento.

COLORE

Giallo paglierino giustamente intenso con note verdi ben marcate che donano un senso di freschezza.

PROFUMO

Fine con aromi intensi frutta di fiori bianchi e polpa a frutta bianca.

GUSTO

Entrata acida di buona freschezza. Di buona struttura, lungo e sapido. La freschezza acidica invoglia alla beva.

ABBINAMENTO

Vino schiettamente estivo; da aperitivo e da piatti di pesce crudo. Bene anche con risotto all'ortica. Carni bianche alla griglia poco elaborate.

GRADAZIONE ALCOLICA

12°

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11° C





M

“...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@martinellifraciacorta.it

www.martinellifraciacorta.it