



k. martini & sohn

La nostra storia familiare è iniziata oltre quattro decenni fa, quando nostro padre Gabriel ha gettato le basi per la nostra attività. Con la sua vasta esperienza nel settore vinicolo e l'aiuto di nostra madre, hanno compiuto il coraggioso passo verso l'indipendenza.

Nel corso degli anni, i tempi sono cambiati e anche la generazione successiva ha trovato il suo posto da noi.

Lukas guida le operazioni nella cantina, mentre Maren tiene saldamente in mano i fili amministrativi dell'ufficio.

La nostra filosofia si basa sulla massima qualità e un servizio caloroso, perché siamo convinti che questo sia il vero segreto del successo di una piccola impresa familiare.

Immergiti nel nostro mondo di aromi e tradizioni, scopri la storia, l'amore e la cura che sono presenti in ogni bottiglia.

Da noi non si tratta solo di vino, ma di uno stile di vita che ha resistito al passare delle generazioni.













k.martini & sohn

Linea classica

ALTO ADIGE PINOT BIANCO LAMM DOC

Vitigno Descrizione

100% Pinot Bianco
Il Pinot bianco è un vino bianco fresco e fruttato, di colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, con leggero profumo di mela, pere, agrumi e biancospino con sapore pieno.

Abbinamenti

È adatto per antipasti leggeri e piatti a base di pesce, apprezzato anche come aperitivo.

Temperatura di servizio terreno

10° – 12° C

Cornaiano

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Guyot

80 hl/ha

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Analisi:

Alcool	13 %Vol.
Acidità	6,0 g/l
Zucchero residuo	2,0 g/l
Estratti	22,8 g/l

Tenuta all' invecchiamento	1-3 anni
---------------------------------------	----------





k.martini & sohn

Linea classica

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO DOC

Vitigno Descrizione

100% Pinot Grigio
Il Pinot grigio è un vino bianco pieno e ricco d'estratto, di colore giallo paglierino, con profumo delicato di pera, mela e susina e sapore gradevolmente morbido.

Abbinamenti

Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare. Consigliato anche come vino da aperitivo.

Temperatura di servizio terreno

11° - 13° C

Cornaiano

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Guyot

80 hl/ha

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Analisi:

Alcool

13,5 %Vol.

Acidità

5,9 g/l

Zucchero residuo

2,1 g/l

Estratti

22,6 g/l

Tenuta all'

invecchiamento

1-3 anni





k.martini & sohn

Linea classica

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC

**Vitigno
Descrizione**

100% Gewürztraminer
Il Gewürztraminer è un vino bianco di colore giallo paglierino fino a giallo oro, ben strutturato, con profumo pronunciato e gradevole e un aroma saporito. Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rose, litchi e spezie.

Abbinamenti

Con antipasti di pesce, paté, fegato d'oca - adatto anche come eccellente aperitivo.

**Temperatura di
servizio
terreno**

12° - 14° C

Cornaiano e Termeno

**Sistema di
allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione**

Guyot

70 hl/ha

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Analisi:

Alcool

14 %Vol.

Acidità

5,6 g/l

Zucchero residuo

3,1 g/l

Estratti

25,2 g/l

**Tenuta all'
invecchiamento**

1-3 anni





k.martini & sohn

Linea classica

W.D. CHARDONNAY

Vitigno Descrizione

100% Chardonnay
Lo Chardonnay è un vino bianco molto apprezzato e richiesto, di colore giallo verdognolo, dal profumo delicatamente fruttato e secco, sapore fresco e vivace. Note di ananas, banane, mele, pere e agrumi.

Abbinamenti

Viene spesso gustato come aperitivo e accompagnato con antipasti e pesce.

Temperatura di servizio

10° – 12° C

Sistema di allevamento

Guyot

Vinificazione

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Analisi:

Alcool	13 %Vol.
Acidità	6,2 g/l
Zucchero residuo	1,5 g/l
Estratti	22,8 g/l

Tenuta all' invecchiamento	1-3 anni
-----------------------------------	----------





k.martini & sohn

Linea classica

ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU DOC

Vitigno Descrizione

100% Valle Isarco Müller Thurgau
Il Müller Thurgau è un vino bianco
gustoso dal colore giallo
verdognolo fino a giallo chiaro,
con profumo delicato con note
erbacee e noce moscata con un
sapore fresco ed aromatico.
È adatto come vino da aperitivo,
ma anche con antipasti, pesce
bollito o alla griglia.

Abbinamenti

Temperatura di servizio terreno Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

10° - 12° C
Valle Isarco
Guyot
80 hl/ha
Fermentazione in acciaio a
temperatura controllata

Analisi:

Alcool	12,5 %Vol.
Acidità	5,7 g/l
Zucchero residuo	1,6 g/l
Estratti	21,7 g/l

Tenuta all' invecchiamento	1-3 anni
---------------------------------------	----------





k.martini & sohn

Linea classica
W.D. SAUVIGNON

Vitigno
Descrizione

100% Sauvignon
Il Sauvignon è un vino bianco fine, aromatico, di colore giallo verdognolo, dal profumo intenso e sapore fresco e deciso con intensi aromi di foglie di pomodoro, ortica, asparago e peperone verde.

Abbinamenti

Si sposa ottimamente con asparagi, zuppa di cipolle, lumache, crostini alle cervella, piatti a base di pesce; anche come vino da aperitivo.

Temperatura di servizio

12° - 14° C

Sistema di allevamento

Guyot

Vinificazione

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Analisi:

Alcool	13 %Vol.
Acidità	6,1 g/l
Zucchero residuo	1,8 g/l
Estratti	21,3 g/l

Tenuta all' invecchiamento	1-3 anni
-----------------------------------	----------





k.martini & sohn

Linea classica

ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO DOC

Vitigno Descrizione

100 % Moscato Giallo
Il Moscato Giallo è un vino bianco gustoso dal colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, con profumo delicato con note erbacee e noce moscata con un sapore fresco ed aromatico.

Abbinamenti

È adatto come vino da aperitivo, ma anche con antipasti, pesce bollito o alla griglia.

Temperatura di servizio terreno

8° – 10° C

Caldaro

Sistema di allevamento

Guyot

Resa/ettaro

85 hl/ha

Vinificazione

Fermentazione in acciaio

Analisi:

Alcool

13,5 %Vol.

Acidità

6,1 g/l

Zucchero residuo

3,5 g/l

Estratti

22 g/l

Tenuta all' invecchiamento

1-2 anni





k.martini & sohn

LEVIUS WHITE

Descrizione

Il Levius è un vino bianco gustoso e fresco dal colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, con profumo delicato con note erbacee e noce moscata con un sapore fresco ed aromatico.

Abbinamenti

È adatto come vino da aperitivo, ma anche con antipasti, pesce bollito o alla griglia.

Temperatura di servizio terreno

10° - 12° C

Sistema di allevamento

Guyot

Vinificazione

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Analisi:

Alcool

12 %Vol.

Acidità

6,8 g/l

Zucchero residuo

3,5 g/l

Estratti

22,1 g/l

Tenuta all'

invecchiamento

1-3 anni





k.martini & sohn

LEVIUS ROSÉ

Descrizione

Il Rosé è un vino dal colore rosato fino a rubino chiaro, con profumo delicato e gradevole. Il sapore è fresco e stimolante, si notano aromi di viola e ciliegie.

Abbinamenti

Si abbina bene ad antipasti leggeri, pesce affumicato e carni bianche.

Temperatura di servizio terreno

10° - 12° C

Alto Adige

Sistema di allevamento

Guyot

Vinificazione

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Analisi:

Alcool

12 %Vol.

Acidità

5,7 g/l

Zucchero residuo

1,5 g/l

Tenuta all'

1-3 anni

invecchiamento





k.martini & sohn

Linea classica

W.D. MOSCATO GIALLO

Vitigno
Descrizione

100 % Moscato Giallo
Il Moscato giallo è un vino da dessert fine ed aromatico, di colore da giallo a giallo oro, con un profumo di uva moscato e un sapore marcatamente dolce. Spesso presenta sfumature di agrumi e mele al forno.

Abbinamenti

Questo vino da dessert si gusta con krapfen, strudel e torte.

Temperatura di servizio
terreno

8° – 10° C

Alto Adige

Sistema di allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione

Guyot

90 hl/ha

Fermentazione in acciaio

Analisi:

Alcool

11,5 %Vol.

Acidità

5,5 g/l

Zucchero residuo

50 g/l

Estratti

21,5 g/l

Tenuta all'

invecchiamento

1-2 anni





k.martini & sohn

Linea classica

W.D. MOSCATO ROSA

Vitigno Descrizione

100 % Moscato Rosa
Il Moscato rosa è un vino da dessert delicato e aromatico dal colore rosso rubino chiaro, con un intenso profumo di rosa. Il suo aroma è pieno, dolce e aromatico. È adatto con diversi dessert, ad esempio strudel ai semi di papavero e krapfen.

Abbinamenti

Temperatura di servizio terreno

10° - 12° C

Trentino

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Guyot

90 hl/ha

Fermentazione in acciaio

Analisi:

Alcool	11,5 %Vol.
Acidità	5,2 g/l
Zucchero residuo	60 g/l
Estratti	25 g/l

Tenuta all' invecchiamento	1-2 anni
---------------------------------------	----------





k.martini & sohn

Linea classica

ALTO ADIGE SCHIAVA DOC KELLERMEISTERTRUNK

Vitigno	100% Schiava
Descrizione	Un vino leggero a basso contenuto tannico, di colore rubino chiaro fino a rosso rubino intenso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, da cui traspare spesso un leggero sentore di mandorle amare.
Abbinamenti	Si accompagna bene con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche e formaggi dolci e antipasti e primi piatti sostanziosi.

Temperatura di servizio	14° – 16° C
terreno	Cornaiano
Sistema di allevamento	Pergola
Resa/ettaro	90 hl/ha
Vinificazione	Fermentazione malolattica in acciaio

Analisi:

Alcool	12,5 %Vol.
Acidità	5,2 g/l
Zucchero residuo	2 g/l
Estratti	23,6 g/l
Tenuta all' invecchiamento	1-3 anni





k.martini & sohn

Linea classica

ALTO ADIGE S. MADDALENA CLASSICO DOC

Vitigno Descrizione

90% Schiava, 10% Lagrein
Un vino leggero a basso contenuto tannico, di colore rubino chiaro fino a rosso rubino intenso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato con un leggero sentore di mandorle amare, viola e ciliegia.

Abbinamenti

Si accompagna bene con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche, antipasti e primi piatti sostanziosi e formaggi dolci.

Temperatura di servizio terreno

14° – 16° C

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Bolzano, zona classica di
S. Maddalena
Pergola

80 hl/ha
Fermentazione malolattica
in acciaio

Analisi:

Alcool	12,5 %Vol.
Acidità	5,1 g/l
Zucchero residuo	2,8 g/l
Estratti	26,1 g/l

Tenuta all' invecchiamento	1-4 anni
---------------------------------------	----------





k.martini & sohn

Linea classica
W.D. PINOT NERO

Vitigno
Descrizione

100 % Pinot Nero
Il Pinot nero è un vino di colore rosso rubino fino a rosso granata a contenuto tannico tenue, con un profumo intenso di frutti di bacca rossa, note speziate ed un sapore pieno e persistente.

Abbinamenti

È particolarmente adatto con piatti robusti a base di carne, cacciagione e formaggi stagionati saporiti.

Temperatura di servizio

16° - 18° C

Sistema di allevamento

Guyot

Vinificazione

Fermentazione malolattica in cemento

Analisi:

Alcool	13,5 %Vol.
Acidità	4,9 g/l
Zucchero residuo	1,5 g/l
Estratti	26,8 g/l

Tenuta all' invecchiamento	3-7 anni
-----------------------------------	----------





k.martini & sohn

Linea classica

ALTO ADIGE MERLOT DOC

Vitigno
Descrizione

100 % Merlot
Il Merlot è un vino di colore rosso granata fino a rosso granata scuro. Il profumo è leggermente erbaceo con aromi di ciliegia selvatica e ribes.

Abbinamenti

Vino particolarmente adatto per cacciagione, selvaggina da piuma e formaggi piccanti.

Temperatura di servizio
terreno

16° - 18° C
Cornaiano e San Michele

Sistema di allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione

Guyot
80 hl/ha
In botti di rovere usati

Analisi:

Alcool	13,5 %Vol.
Acidità	4,8 g/l
Zucchero residuo	1,9 g/l
Estratti	29,1 g/l

Tenuta all' invecchiamento	3-8 anni
-----------------------------------	----------





k.martini & sohn

Pure Origin

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC

**Vitigno
Descrizione**

100% Gewürztraminer
Il Gewürztraminer è un vino bianco di colore giallo paglierino fino a giallo oro, ben strutturato, con profumo leggero, talvolta pronunciato e gradevolmente secco, e un aroma leggermente saporito. Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rose e licci.

Abbinamenti

Con antipasti di pesce, paté, fegato d'oca - adatto anche come eccellente aperitivo.

**Temperatura di
servizio
terreno**

11° - 13° C

Cornaiano, Termeno,
S. Maddalena di sopra

**Sistema di
allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione**

Guyot

55 hl/ha

Fermentazione in acciaio a
temperatura controllata

Analisi:

Alcool	14 %Vol.
Acidità	5,6 g/l
Zucchero residuo	2,6 g/l
Estratti	26,2 g/l

Tenuta all' invecchiamento	2-5 anni
---------------------------------------	----------





k.martini & sohn

Pure Origin

ALTO ADIGE SCHIAVA DOC

**Vitigno
Descrizione**

100% Schiava
Un vino leggero a basso contenuto tannico, di colore rubino chiaro fino a rosso rubino intenso, con sapore gradevolmente tenue e fruttato, con un leggero sentore di mandorle amare, viola e ciliegie.

Abbinamenti

Si accompagna bene con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche, formaggi dolci ed antipasti e primi piatti sostanziosi.

**Temperatura di
servizio
terreno**

14° - 16° C

Cornaiano

**Sistema di
allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione**

Pergola

75 hl/ha
fermentazione malolattica,
maturazione in botti di
rovere (15hl)

Analisi:

Alcool	13 %Vol.
Acidità	4,9 g/l
Zucchero residuo	1,5 g/l
Estratti	26,3 g/l

Tenuta all' invecchiamento	1-5 anni
---------------------------------------	----------





k.martini & sohn

Pure Origin

ALTO ADIGE LAGREIN DOC

**Vitigno
Descrizione**

100 % Lagrein
Il Lagrein si presenta in un colore rosso rubino e rosso granata intenso, con un gradevole profumo di viole e more, mirtillo e spezie, con sapore pieno.

Abbinamenti

Si sposa bene con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

**Temperatura di
servizio
terreno**

16° - 18° C

**Sistema di
allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione**

Bolzano - zona Gries,
Guyot
80 hl/ha
Fermentazione malolattica
in cemento

Analisi:

Alcool	13,5 %Vol.
Acidità	5,0 g/l
Zucchero residuo	1,8 g/l
Estratti	31,9 g/l

Tenuta all' invecchiamento	3-8 anni
---------------------------------------	----------





k.martini & sohn

Linea Palladium

ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC

Vitigno Descrizione

100% Pinot Bianco
Il Pinot bianco è un vino bianco fresco e fruttato, di colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, il bouquet intenso ricorda aromi fruttati di pompelmo, mele e pere, agrumi e biancospino, in bocca è fresco, intenso e complesso.

Abbinamenti

È adatto per antipasti leggeri e piatti a base di pesce, apprezzato anche come aperitivo.

Temperatura di servizio terreno

10° - 12° C

Cornaiano

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Guyot

60 hl/ha

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, una piccola percentuale viene vinificata in Barrique.

Analisi:

Alcool	13,5 %Vol.
Acidità	6,2 g/l
Zucchero residuo	3 g/l
Estratti	23,8 g/l

Tenuta all' invecchiamento	2-5 anni
---------------------------------------	----------





k.martini & sohn

Linea Palladium

ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC

Vitigno
Descrizione

100% Chardonnay
Lo Chardonnay è un vino bianco di colore giallo verdognolo, dal profumo intenso, fruttato e secco e sapore fresco e vivace. Note d'ananas, banane, mele, pesca, pere e agrumi.

Abbinamenti

Viene spesso gustato come aperitivo e accompagnato con antipasti e pesce.

Temperatura di servizio terreno

10° - 12° C
S.Michele e Cornaiano

Sistema di allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione

Guyot
60 hl/ha
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, una piccola percentuale viene vinificata in Barriques.

Analisi:

Alcool
Acidità
Zucchero residuo
Estratti

13,5 %Vol.
5,8 g/l
3 g/l
24 g/l

Tenuta all' invecchiamento

2-5 anni





k.martini & sohn

Linea Palladium

VALLE ISARCO KERNER DOC

Vitigno
Descrizione

100% Kerner
Il Kerner è un vino bianco aromatico dal carattere deciso, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con profumo delicato, secco e pieno dai leggeri toni di noce moscata, erba appena tagliata, fiori freschi, spezie e pepe bianco.

Abbinamenti

Con antipasti di pesce, paté, fegato d'oca - adatto anche come eccellente aperitivo.

Temperatura di servizio
terreno

10° - 12° C
Valle d'Isarco, Velturino

Sistema di allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione

Guyot
80 hl/ha
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Analisi:

Alcool
Acidità
Zucchero residuo
Estratti

13 %Vol.
6,2 g/l
0,5 g/l
20,5 g/l

Tenuta all' invecchiamento

2-5 anni





k.martini & sohn

Linea Palladium

ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC

Vitigno
Descrizione

100% Sauvignon
Il Sauvignon è un vino bianco fine, aromatico, di colore giallo verdognolo, dal profumo intenso e sapore fresco e deciso con intensi aromi di foglie di pomodoro, ortica, asparago, peperone verde, uva spina, frutta tropicale e sambuco.

Abbinamenti

Si sposa ottimamente con asparagi, zuppa di cipolle, lumache, crostini alle cervella, piatti a base di pesce; anche come vino da aperitivo.

Temperatura di servizio terreno

12° - 14° C

Sistema di allevamento

Cornaiano, Caldaro e S. Maddalena di sopra Guyot

Resa/ettaro
Vinificazione

65 hl/ha
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, una piccola percentuale viene vinificata in Barrique.

Analisi:

Alcool
Acidità
Zucchero residuo
Estratti

13,5 %Vol.
6,5 g/l
2 g/l
23,8 g/l

Tenuta all' invecchiamento

2-5 anni





k.martini & sohn

Linea Palladium
VALLE ISARCO RIESLING DOC

Descrizione

Il Riesling è un vino bianco fresco e fruttato, di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. Ha un profumo di mela verde, agrumi e un tocco di pesca. Al palato è secco e vivace, con un'acidità delicata, note minerali e un finale lungo e fresco.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente a frutti di mare, pesce, carni bianche e piatti asiatici, ed è ideale anche come aperitivo.

Temperatura di servizio terreno

10° - 12° C

Valle Isarco, Velturmo

**Sistema di allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione**

Guyot

40 hl/ha

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Analisi:

Alcool

12,5 %Vol.

Acidità

8 g/l

Zucchero residuo

5 g/l

Estratti

20,5 g/l

Tenuta all'

invecchiamento

2-8 anni





k.martini & sohn

Linea Palladium

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO DOC

Vitigno
Descrizione

100% Pinot Grigio
un vino bianco fruttato, di colore
giallo verdognolo fino a giallo chiaro,
con un aroma ampio di ananas,
melone, pere mature e fiori bianchi.
Abbinamenti È adatto per antipasti leggeri e piatti a
base di pesce, apprezzato anche come
aperitivo.

**Temperatura di
servizio**
terreno

10° - 12° C

Cornaiano

**Sistema di
allevamento**
Resa/ettaro
Vinificazione

Guyot

60 hl/ha

Fermentazione e maturazione in
acciaio,
una piccola percentuale in
Barriques

Analisi:

Alcool

13,5 %Vol.

Acidità

5,1 g/l

Zucchero residuo

1,6 g/l

Estratti

20,5 g/l

**Tenuta all'
invecchiamento**

2-5 anni





k.martini & sohn

Linea Palladium

ALTO ADIGE PINOT NERO DOC

Vitigno Descrizione

100 % Pinot Nero

Il Pinot nero è un vino di colore rosso rubino fino a rosso granata. Ha un profumo intenso, complesso e fruttato di frutti di bosco, frutta a bacca rossa, ciliegie e confetture. In bocca si presenta elegante, pieno, con una lunga persistenza ed un retrogusto fruttato.

Abbinamenti

È particolarmente adatto con piatti robusti a base di carne, cacciagione e formaggi stagionati saporiti.

Temperatura di servizio terreno

18° - 20° C

Cornaiano

Sistema di allevamento

Guyot

Resa/ettaro

60 hl/ha

Vinificazione

Maturazione in botti di rovere (tonneau) di sec. passaggio

Analisi:

Alcool

14 %Vol.

Acidità

5,4 g/l

Zucchero residuo

0,5 g/l

Estratti

27 g/l

Tenuta all'

invecchiamento

3-10 anni





k.martini & sohn

Linea Palladium

VIGNETI DELLE DOLOMITI

COLDIRUS IGT

Vitigno

50% Lagrein, 30% Cabernet, 20% Merlot

Descrizione

Dal colore rosso granata a rosso granata intenso, con un profumo pieno/terreo, viole e more. Un sapore pieno e vellutato - note di ribes nero, frutta secca, cioccolato, peperone verde, legno di cedro e tabacco.

Abbinamenti

È particolarmente adatto con piatti robusti a base di carne, cacciagione e formaggi stagionati saporiti.

Temperatura di servizio

18° - 20° C

terreno

varie zone dell'Alto Adige

Sistema di allevamento

Guyot

Resa/ettaro

70 hl/ha

Vinificazione

In acciaio, maturazione in tonneau usati

Analisi:**Alcool**

13,5 %Vol.

Acidità

5,4 g/l

Zucchero residuo

3 g/l

Estratti

35,4 g/l

Tenuta all'**invecchiamento**

3-10 anni





k.martini & sohn

Linea Maturum

ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC

Vitigno Descrizione

100% Chardonnay
Lo Chardonnay è un vino bianco di colore giallo verdognolo, dal profumo delicatamente fruttato e secco, sapore fresco e vivace. Note di ananas, banane, mele, pere, agrumi, frutta tropicale e vaniglia, con un sapore molto persistente. Viene spesso gustato antipasti e pesce.

Abbinamenti

Temperatura di servizio terreno

12° - 14° C

S.Michele e Cornaiano

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Guyot

65 hl/ha

Fermentazione e maturazione in piccoli botti di rovere (tonneau) usati

Analisi:

Alcool

14 %Vol.

Acidità

5,9 g/l

Zucchero residuo

1,2 g/l

Estratti

24 g/l

Tenuta all'

invecchiamento

3-8 anni





k.martini & sohn

Linea Maturum

ALTO ADIGE LAGREIN DOC RISERVA

Vitigno
Descrizione

100 % Lagrein
Il Lagrein si presenta in un colore rosso rubino e rosso granata intenso, con un gradevole profumo di viole, mirtillo e more, sapore intenso e complesso, pieno e vellutato con sfumature balsamici di cioccolato amaro e pepe.
Abbinamenti
Si sposa bene con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio
terreno

16° - 18° C
Bolzano - zona Gries

Sistema di allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione

Pergola
50 hl/ha
Fermentazione in acciaio, maturazione in botti di rovere (15hl)

Analisi:

Alcool
Acidità
Zucchero residuo
Estratti

13,5 %Vol.
5,5 g/l
0,8 g/l
31 g/l

Tenuta all' invecchiamento

5-10 anni





k.martini & sohn

Linea Maturum

ALTO ADIGE PINOT NERO DOC RISERVA

Vitigno Descrizione

100 % Pinot Nero
Colore rosso rubino con leggere sfumature granate. Profumi intensi e complessi con sentori di frutta matura, ciliegia e marasca. Il vino si presenta molto delicato, vinoso con un'eccellente struttura e persistenza.

Abbinamenti

Si sposa bene con arrosti, selvaggina ed ai formaggi piccanti.

Temperatura di servizio terreno

14° - 16° C

Caldaro Mazon & Rungg Cornaiano

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Guyot

45 hl/ha

Fermentazione in acciaio,
maturazione in botti di
rovere (15hl)

Analisi:

Alcool
Acidità
Zucchero residuo
Estratti

14 %Vol.
5,42 g/l
1 g/l
26,4 g/l

**Tenuta all'
invecchiamento**

5-15 anni





k.martini & sohn

Linea Maturum

ALTO ADIGE MERLOT DOC RISERVA

Vitigno Descrizione

100 % Merlot
Il nostro Merlot si distingue per il suo colore intenso e profondo. Al naso offre note complesse di amarene e more, con delicate sfumature di liquirizia e cioccolato. Al palato è elegante, armonioso e persistente.

Abbinamenti

Selvaggina, pollame selvatico, piatti classici a base di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio terreno

18° - 20° C

Appiano s.s.d.v.

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Guyot

50 hl/ha
Fermentazione in acciaio,
maturazione in botti di
rovere (15hl)

Analisi:

Alcool	14,5 %Vol.
Acidità	5,3 g/l
Zucchero residuo	0,7 g/l
Estratti	29 g/l

Tenuta all' invecchiamento	5-10 anni
---------------------------------------	-----------





k.martini & sohn

Linea Maturum **SUAVIS AURI**

Vitigno Descrizione

100 % Moscato Giallo
Il Moscato Giallo è un vino da dessert intenso e aromatico dal colore giallo dorato con riflessi ambrati. Il suo aroma è complesso, pieno, persistente con sentori di albicocche mature, ananas, melone e pesche, frutta esotica candita. In bocca si presenta corposo con una lunghissima persistenza come vino da dessert, con strudel o formaggi stagionati

Abbinamenti

Temperatura di servizio terreno

10° - 12° C
Caldaro Feld - 320 m

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Guyot
24 hl/ha
Fermentazione in acciaio,
affinamento in Barrique

Analisi:

Alcool	9,5 %Vol.
Acidità	6,9 g/l
Zucchero residuo	180 g/l
Estratti	41 g/l

Tenuta all' invecchiamento	3-9 anni
---------------------------------------	----------





k.martini&sohn

Special Edition

ALTO ADIGE WEISSBURGUNDER DOC ALTE REBEN - VIGNE VECCHIE

Vitigno Descrizione

100% Pinot Bianco
Il Pinot bianco è un vino bianco fresco e fruttato, di colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, con intenso e complesso profumo e sapore pieno. Si avvertono chiare note di pompelmo, mele, pere, meloni, frutta a polpa bianca, agrumi, biancospino e peonia bianca.

Abbinamenti

È adatto per carne di vitella e maiale, e per piatti a base di pesce

Temperatura di servizio terreno

10° - 12° C

Cornaiano

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Guyot

35 hl/ha

Fermentazione e maturazione
in Barrique usate.

Analisi:

Alcool

14 %Vol.

Acidità

6,4 g/l

Zucchero residuo

1,7 g/l

Estratti

22,7 g/l

Tenuta all' invecchiamento

3-9 anni





k.martini & sohn

Special Edition

ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC ALTE REBEN - VIGNE VECCHIE

Vitigno Descrizione

100% Sauvignon
Le viti di questa nobile pianta maturano da 25 anni sui pendii ricchi di sostanze nutritive a Cornaiano. Aromi vivaci di uva spina, frutto della passione, sambuco e ribes nero rendono questo vino così speciale. Il finale si presenta voluminoso e intenso con una grande persistenza.

Abbinamenti

È adatto per piatti a base di pesce e di verdura, formaggio di capra.

Temperatura di servizio terreno

10° - 12° C

Cornaiano

Sistema di allevamento Resa/ettaro Vinificazione

Guyot

35 hl/ha

14 mesi in tonneaux

Analisi:

Alcool

14 %Vol.

Acidità

6,5 g/l

Zucchero residuo

1,5 g/l

Estratti

23,5 g/l

Tenuta all'

invecchiamento

3-9 anni

