

# Martina Franca

Denominazione di Origine Protetta

*Il Bianco Martina proviene da uve "Verdeca e "Bianco d'Alessano", raccolte, selezionate e vinificate con le più razionali tecniche enologiche. Vino bianco di colore paglierino, di sapore asciutto, fresco ed armonico. Dà il meglio di sé nel primo anno di produzione. Predilige gli antipasti, il pesce e la cucina raffinata. Va stappato al momento dell'assaggio e servito fresco a 8° - 10° C.*

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**ANNATA: 2012**

**ETA' DEI VIGNETI:** 20 - 40 anni;

**SISTEMI DI ALLEVAMENTO:** Alberello basso pugliese;

**VARIETA' DELL'UVA:** Verdeca 50 - 65%, Bianco d'Alessano 35 - 50%, per il 5% possono concorrere altre varietà come il Fiano, Bombino e Malvasia Toscana;

**PORTAINNESTI:** 1.103 - 140 Ruggieri;

**NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO:** 3.000 - 3.500;

**RESA DI VINO PER ETTARO:** 90 Hl;

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima decade di Ottobre;

**LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO:** Dopo decantazione naturale il mosto viene separato dalle fecce, inoculato di lieviti selezionati, e avviato alla fermentazione a temperatura termoregolata;

**AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO:** Riposa in serbatoi di acciaio inox, in seguito viene refrigerato e filtrato. La commercializzazione inizia 4 - 5 mesi dopo la vendemmia;

**DATI ANALITICI:** Alcool 12,5% vol. - Acidità totale 6,00‰;

**ESAME ORGANOLETTICO:** Colore verdolino o paglierino chiaro, vinoso, delicato, caratteristico, gradevole, al palato si presenta asciutto e di medio corpo;

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Predilige gli antipasti, il pesce e la cucina raffinata. Va stappato al momento dell'assaggio e servito fresco a 8 - 10°C.

*The Bianco Martina comes from grapes "Verdeca and" Bianco d'Alessano", picked, selected and vinified using the most rational winemaking techniques. White wine of straw color, the taste is dry, fresh and harmonious. It gives the best of himself in the first year of production. It prefers the appetizers, seafood and fine dining. It should be opened the moment and served chilled at 8° - 10° C.*

## **TECHNICAL CHARACTERISTICS**

**VINTAGE: 2012**

**AGE OF VINEYARD:** 20 - 40 years;

**SYSTEM OF GROWTH:** A short tree from Puglia;

**VARIETY OF GRAPES:** Verdeca 50 - 65%, Bianco d'Alessano 35 - 50%, for 5% other varieties can be included such as Fiano, Bombino and Malvasia Toscana;

**GRAFTING:** 1.103 - 140 Ruggieri;

**NUMBER OF STUMPS PER ACRE:** 3.000 - 3.500;

**AMOUNT OF WINE PER ACRE:** 90 Hl;

**PERIOD OF HARVESTING:** First decade of October;

**PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF MUST:** After natural decantation the must is separated from the dregs, inoculated with selected yeasts, and left for fermentation at a thermo regulated temperature;

**REFINING AND AGEING OF THE WINE:** It rests in tanks made of stainless steel, then it is refrigerated and filtered. Its commercialization begins 4 - 5 months after harvesting;

**ANALYTIC DATA:** Alcohol 12,5% vol. - Acid total 6,00‰;

**ORGANIC EXAMINATION:** Pale green or pale yellow in color, vinous, delicate, characteristic, pleasant, it is dry and and medium-bodied;

**GASTRONOMIC COMBINATIONS:** It favors hors d'ouvres, fish and refined dishes. To be uncorked the moment it is to be drunk and served cool at 8° - 10°C.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750 Lt. 1,5	8020050120055 8020050130054	6 6	7,5 15	228 x 153 x H 335 320 x 220 x H 348	25 12	125 60