



MARTINO





La storia della Nuova Cantina Sociale di Genazzano si tramanda con passione dal 1956.

Un racconto dal sapore autentico in cui cambiano le generazioni ma restano inalterati i valori.

Con sapienza, maestria e dedizione i soci coltivano nei propri vigneti, distesi sulle dolci e soleggiate colline di Genazzano, le migliori uve autoctone locali, dando origine ai vini Martino V.

Da sempre l'obiettivo principale dell'azienda è di esaltare e migliorare la qualità dei propri prodotti.

The story of Genazzano Nuova Cantina Sociale has been passed down from 1956 passionately.

An ancient tale in which the generations change but the values remain intact.

The associates, with skill wisdom and devotion, grow their own vines expanded on Genazzano sweet and sunny hills, the best native grapes from which we produce the Martino V wines .

The farm principal objective is always to enhance and improve the quality of their products.

Cesane

VARIETÀ DELLE UVE

Cesane 100%

GRAPES

Cesane 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve raccolte a mano a metà Ottobre vengono pigiate e macerate per 2 settimane circa a temperatura di 26/28°C. Segue un periodo di affinamento in tonneau da 500 lt. per 4/5 mesi per favorire la maturazione.

VINIFICATION

Manual harvesting of grapes in mid-October. Maceration for 15 days at a temperature of 26/28 °C. Ageing for 4/5 months in 500 lt. tonneau.

ESAME ORGANOLETTICO

Vino di grande struttura "polposo". Morbido con note fini di viola e visciola. Colore importante e vivo se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento.

TASTING NOTES

Full body wine with a ruby red colour. Soft with violet and sour cherry taste.

GRADAZIONE 13,5%

ALCOHOL 13,5%



Bellone



VARIETÀ DELLE UVE

Bellone 100%

GRAPES

Bellone 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve colte a mano in cassette, vengono leggermente passite per 4/5 giorni in fruttaiolo per concentrare le sostanze nobili: gli zuccheri, i profumi, i sapori.

Poi vengono pigiate e fermentate come un tempo, spontaneamente, fino al raggiungimento della gradazione voluta. Il vino nuovo si illimpidisce spontaneamente in modo naturale stando in botti di rovere per diversi mesi.

VINIFICATION

Manual Harvesting and 4/5 days withering. Soft pressing and natural fermentation. Ageing for several months in new French oak barriques.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore importante paglierino carico. Bouquet particolare leggermente vanigliato con ricordi floreali ed esotici. Sapore pieno, caldo, avvolgente, con ottima sapidità.

TASTING NOTES

Full straw yellow colour. Soft vanill bouquet with exotic floral taste.

GRADAZIONE 13,5%

ALCOHOL 13,5%



Passerina

VARIETÀ DELLE UVE

Passerina 100%

GRAPES

Passerina 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Ottenuto dalla pressatura soffice di uve intere colte a mano nelle prime ore del giorno. Fermentazione naturale a bassa temperatura (16C) e lungo affinamento sui lieviti di fermentazione.

VINIFICATION

Manual harvesting and soft pressing. Fermentation at 16°C with a long stay on the yeasts. Soft straw yellow colour.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore paglierino giovanile. Bouquet floreale molto elegante, gusto fresco, sapido avvolgente.

TASTING NOTES

Very elegant and fresh taste.

GRADAZIONE 13,5%

ALCOHOL 13,5%



Sauvignon



VARIETÀ DELLE UVE

Sauvignon 100%

GRAPES

Sauvignon 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve colte a mano nella terza decade di Agosto vengono pigiate e macerate a freddo per 36 ore. La fermentazione del solo mosto fiore avviene a 14 / 16 °C e si prolunga per circa 2 settimane. Permane sulle feccie fini di fermentazione per circa 6 mesi.

VINIFICATION

The grapes are hand picked at the end of august, soft pressed and cryo macerated for 36 hours. The must is fermented at 14/16 degrees for two weeks. The wine is aged for six months on its fine lees.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore paglierino tendente al verde, bouquet molto caratteristico di frutta esotica e agrumi. Elegante, gusto fresco, sapido avvolgente.

TASTING NOTES

Straw yellow in color with greenish highlights. Citrus and exotic fruits bouquet. Elegant, fresh and a very persistent taste.

GRADAZIONE 12,5%

ALCOHOL 12,5%



Cesanese del Piglio

VARIETÀ DELLE UVE

Cesanese 100%

GRAPES

Cesanese 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve raccolte a mano a fine ottobre vengono pigiate e macerate per 3 settimane circa a temperatura di 28°C.

Segue un periodo di affinamento in barrique da 225 lt. per 6 mesi.

VINIFICATION

Manual harvesting of grapes in late October, soft pressing and then 3 weeks maceration at a temperature of 28°C.

Aging for 6 months in 225 lt. oak barrels.

ESAME ORGANOLETTICO

Vino di ottimo corpo, morbido con note fini di viola, piccoli frutti rossi e spezie.

Colore importante e vivo se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento.

TASTING NOTES

Full body wine, soft with violet notes, small red fruits and slightly spicy. Bright red when young, turning to garnet with age.

GRADAZIONE 14%

ALCOHOL 14%



Ottonese



VARIETÀ DELLE UVE

Ottonese 100%

GRAPES

Ottonese 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve colte a mano in cassette, a fine settembre vengono raffreddate e macerate per 36 ore a 10 C°.

Poi vengono pigiate e fermentate come un tempo, spontaneamente, fino al raggiungimento della gradazione voluta.

Il vino nuovo si illimpidisce spontaneamente in modo naturale sostando in botti di rovere per diversi mesi.

VINIFICATION

Grapes are manual harvested in late September and suddenly refrigerated and macerated at 10°C for 36 hours.

We press the grapes and the fermentation is natural till we reach the perfect alcohol content.

Wine clarification is spontaneous in small oak barells during.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore importante paglierino intenso. Bouquet particolare vanigliato con ricordi decisi, floreali ed esotici.

Sapore pieno, caldo, avvolgente, con ottima sapidità.

TASTING NOTES

Very important straw colour. Full bouquet with vanilla and exotic flowers smell. Full, warm and mineral taste.

GRADAZIONE 14%

ALCOHOL 14%



Malvasia Puntinata frizzante

VARIETÀ DELLE UVE

Malvasia Puntinata 100%

GRAPES

Malvasia Puntinata 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Ottenuto dalla pressatura soffice di uve intere colte a mano nelle prime ore del giorno.

Fermentazione naturale a bassa temperatura (16 C°).

Segue rifermentazione in autoclave per 45 giorni.

VINIFICATION

Manual harvesting of grapes in the early hours.

Soft pressing and low temperature natural fermentation.

Secondary fermentation in autoclave for 45 days.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore paglierino, tenue, giovanile. Bouquet fruttato molto elegante. Gusto brioso, fresco e sapido.

TASTING NOTES

Straw yellow, soft, young.

Very elegant and fruity bouquet. Fresh and fairly salty.

GRADAZIONE 11%

ALCOHOL 11%





MARTINO



MartinoV

S.S. 155 km. 55.500 - 00030 Genazzano (Roma)

Tel. +39 06.95.79.121

email referenti:

aldo.lombardi@martinoquinto.it

damiano.massidda@martinoquinto.it

www.martinoquinto.it • www.martinov.it