



LA
GIANNETTOLA



LA STORIA DI GIANNETTOLA

Nostro nonno Riccardo, cuor di leone, gran pioniere dell'agricoltura, amava più la terra che la sua stessa vita. Quando andò al campo, nel 1944, e lo vide disseminato dagli orrori della guerra, non esitò ad andare a sminare lui stesso quel terreno martoriato dalle bombe e dai soldati che avevano perduto la vita nell'ultima battaglia sotto un rudere attanagliato da rovi.

Fu così in modo drammatico che per lui perspicace e volitivo, sottraendola alla distruzione e alla morte, iniziò l'avventura della bonifica di un suolo che sarebbe presto rifiorito con il lavoro dell'uomo: ecco l'aratro dissodare la terra per far nascere le bionde messi ondeggianti al vento, e per la vigna che vedeva ogni giorno un giovane tralcio sposar la terra.

Giannettola è ormai redenta, e da più di settant'anni è ormai lei che come una fiaba ci parla del rinascere perenne della vita. Che Dio, benedica il suo frutto fecondo! Qualche anno dopo, quando le sue terre erano tutte lussureggianti e le uve traboccano dai tralci, il nonno pensò di farsi realizzare una bizzarra costruzione bianca che si elevava verso l'alto, e che tutti chiamammo "la torretta".

Era per lui come un osservatorio dal cielo, per estendere l'occhio oltre i suoi possedimenti fino all'orizzonte del mare. Per tutti quelli che la visitavano, familiari e amici, è rimasto sempre un punto d'incontro di soddisfazione, sulla quale si saliva con il fiatone per i suoi ripidi scalini, e un'agognata meta per andarvi a respirare la brezza del vento e i tramonti dorati che Giannettola offre da lassù ai suoi visitatori a 360 gradi o il chiarore dell'alba profumata per i più coraggiosi ospiti mattinieri.

La nostra Torretta, simbolo dell'elevazione dell'animo sulle nostre amate terre, resterà sempre un mito e una gentile fantasia con un sapore un pò legendario.







IL PASSATO



Carla, Paolo, Raffaele e Massimo il grappolo dei quattro nipoti di nonno Riccardo.



Paolo Martella durante l'imbottigliamento



IL PRESENTE

Giorgia e Giulia Martella, le nuove generazioni



IL FUTURO



L'ARDENTE

Vitigni: MONTEPULCIANO e SANGIOVESE

come da disciplinare della ROMA D.O.C.

Sistema di allevamento: a spalliera

Terreno: vulcanico a medio impasto

Vinificazione: uva raccolta a cassette, diraspigiata e fermentata a cappello emerso in vasche di acciaio a 26° C

Malolattica condotta in vasca

Affinamento: fino a Marzo

Note degustazione

Colore rosso rubino, al naso presenta sentori di lamponi e pepe nero, terra bagnata e sottobosco.

Crocante in bocca, morbido e caldo richiama spezie e frutta matura, confettura rossa.





IL MAROSO

Vitigno: SYRAH

Sistema di allevamento: a spalliera

Terreno: vulcanico a medio impasto

Vinificazione: uva raccolta a cassette, diraspigiata e fermentata a cappello emerso in vasche di acciaio a 25° C con rimontaggio e follature delle vinacce.

Malolattica condotta in vasca di acciaio.

Affinamento: fino a Marzo

Note degustazione

Colore rosso intenso, al naso emerge una miscela di fragola pepe bianco e pepe nero.

Morbido e avvolgente in bocca, una venatura tannico acidula si snoda tra frutta blu, mirtili e more.



LA BREZZA

Nella nostra regione lo Chardonnay viene coltivato da decenni. In particolare da noi, a ridosso dell'Agro Pontino, ha avuto una grande diffusione grazie agli ottimi risultati qualitativi raggiunti con i vini prodotti.

UVAGGIO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Velletri (Rm)

SUPERFICIE VITATA

Circa 1,20 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO

Circa 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato

VINIFICAZIONE

Con dirasp-pigiatura soffice, breve macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo, pressatura soffice

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

AFFINAMENTO

In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi

METODO DI RIFINITURA

In bottiglia prima della messa in commercio

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati

AROMA

Note che ricordano la pesca gialla sono ben evidenti e sostenute da sentori di miele di acacia

SAPORE

Freschezza e morbidezza rappresentano le sensazioni più immediate. Si avverte un'importante mineralità, giusta spalla ad un vino che, con la sua struttura, avvolge il palato

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Lo consigliamo in abbinamento con carni bianche e verdure in pastella, in particolar un piatto della cucina tradizionale "pollo e peperoni alla romana"

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14°C



IL LASCHETTO

La Malvasia Puntinata è la varietà autoctona a bacca bianca più importante nel Lazio. Coltivata e vinificata con molte accortezze, produce un vino ben riconoscibile e piacevole.



UVAGGIO

Malvasia Puntinata 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Velletri (Rm)

SUPERFICIE VITATA

Circa 1 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO

Circa 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera bassa a guyot

DENSITÀ DEI CEPPI

4.000 viti per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPLO DI VITE

2 kg

RESA DELL'UVA IN VINO

70%

ANNO D'IMPIANTO

2011

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

RACCOLTA

A mano in casse

VINIFICAZIONE

Con diraspa-pigiatura soffice, breve macerazione prefermentativa delle uve a freddo, pressatura soffice

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

AFFINAMENTO

In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi

METODO DI RIFINITURA

In bottiglia prima della messa in commercio

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi

AROMA

Le note floreali sono predominanti e in simbiosi con sentori di frutta secca

SAPORE

La sua mineralità si avverte immediatamente, bilanciata da sensazioni di elegante dolcezza. Nel complesso è un vino molto gradevole e ma anonimo

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Lo riteniamo ideale in abbinamento con gli aperitivi ma, accanto a frittiture di verdure e di calamari, riesce ad accompagnare bene il piatto

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14°C



IL MAROSO

Varietà internazionale proveniente dalla Valle del Rodano in Francia, diffuso nella nostra zona a partire dagli anni '80. Si è adattato egregiamente al nostro clima e territorio tanto da esprimere vini interessanti sia olfattivamente che gustativamente.

UVAGGIO
Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Velletri (Rm)

SUPERFICIE VITATA
Circa 1 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO
Circa 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera bassa a cordone speronato

VINIFICAZIONE

Con diraspapigiatura soffice, e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio a temperatura controllata, continui delestage e rimontaggi giornalieri

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Svolta in acciaio inox

AFFINAMENTO

In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi con continui batonnage

METODO DI RIFINITURA

In bottiglia prima della messa in commercio

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

AROMA

Ben evidenti le caratteristiche fruttate e floreali, i cui sentori variano dai frutti alla violetta. Le note speziate (pepe e tabacco) rappresentano un altro bel corredo olfattivo di questo vino

SAPORE

La sua sensazione gustativa è molto avvolgente, il tannino è ben levigato e morbido, risultato un finale complesso e persistente

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Lo consigliamo in abbinamento con carni alla griglia quali l'agnello e il pollo, Non disdegna l'abbinamento con formaggi affumicati e frutta secca

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

DENSITÀ DEI CEPPI
4.400 viti per ettaro

PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE
1,5 kg

RESA DELL'UVA IN VINO
60%

ANNO D'IMPIANTO
2013

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà settembre

RACCOLTA
A mano in casse



IL FRANGENTE

Varietà autoctona più famosa del Lazio, il Cesanese dopo un lungo periodo di abbandono è stato reimpiantato e vinificato in diverse zone. Noi lo riteniamo una tra le più importanti espressioni varietali del territorio laziale, un vino con carattere, ben percepibile, mai noioso.



UVAGGIO
Cesanese di Affile 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Velletri (Rm)

SUPERFICIE VITATA
Circa 2 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO
Circa 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera bassa a cordone speronato

VINIFICAZIONE
Con dirasp-pigiatura soffice, e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo

FERMENTAZIONE ALCOLICA
In acciaio a temperatura controllata, continui delestage e rimontaggi giornalieri

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
Svolta in acciaio inox

AFFINAMENTO
In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi con continui batonnage

METODO DI RIFINITURA
In bottiglia prima della messa in commercio

COLORE
Rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento

AROMA
Le note floreali e fruttate sono chiare e evidenti, i sentori vanno dalla viola ai frutti di bosco

SAPORE
La sua piacevolezza non nasconde una grande eleganza, dove acidità e tannino sono bilanciati ed integrati. I caratteri di freschezza possono evolvere e consentire l'invecchiamento

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Lo consigliamo abbinato a pietanze a base di carni rosse come "l'abbacchio arrosto", piatto della cucina romana. Perfetto in abbinamento con il "pescorino romano", vi sorprenderà!

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18°C

DENSITÀ DEI CEPPI
4.000 viti per ettaro

PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE
1,5 kg

RESA DELL'UVA IN VINO
60%

ANNO D'IMPIANTO
2006

EPOCA DI VENDEMMIA
Primi ottobre

RACCOLTA
A mano in cassette



WANDA

Il Syrah è stato introdotto nel nostro territorio a metà degli anni '80 quando iniziava a nascere un mercato più attento al consumatore ed alla qualità dei vini. Nella nostra azienda è stato impiantato nei primi del nuovo millennio, come per tracciare una nuova via da percorrere per gli anni a seguire; la via della qualità.

UVAGGIO

Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Velletri (Rm)

SUPERFICIE VITATA

Circa 2 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO

Circa 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato

VINIFICAZIONE

Con dirasp-pigiatura soffice, macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo, pressatura soffice

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

AFFINAMENTO

In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi

METODO DI RIFINITURA

In bottiglia prima della messa in commercio

COLORE

Rosa tenue con riflessi ramati

AROMA

Note olfattive immediate ricordano la rosa e gli agrumi, nel finale si percepiscono sentori varietali che ricordano il pepe bianco

SAPORE

Armonia e delicatezza celano un tannino appena percettibile, che pulisce il palato e ci prepara ad un nuovo assaggio

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Lo consigliamo in abbinamento con piatti a base di pesce e formaggi morbidi. Per i giovani "Millennials" consigliamo l'abbinamento con la pizza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

DENSITÀ DEI CEPPI

4.000 viti per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPO DI

VITE

2 kg

RESA DELL'UVA IN VINO

70%

ANNO D'IMPIANTO

2011

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre

RACCOLTA

A mano in cassette



MARIÙ

Il Mariù' è dedicato al centenario della nascita del Cavaliere del Lavoro Mario Martella, (nonno Mario), grande navigatore e appassionato di mare. Un amore tramandato a tutti i suoi nipoti che, ancora oggi, solcano i mari con la sua navetta "Mariù'".

UVAGGIO
Merlot 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Velletri (Rm)

SUPERFICIE VITATA
Circa 1,5 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO
Circa 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera bassa a cordone speronato

VINIFICAZIONE
Con diraspa-pigiatura soffice, e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo

FERMENTAZIONE ALCOLICA
In acciaio a temperatura controllata, continui delestage e rimontaggi giornalieri

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
Svolta in botti di rovere francese

AFFINAMENTO
In tonneau di rovere francese per almeno 12 mesi

METODO DI RIFINITURA
in bottiglia per almeno 6 mesi prima della messa in commercio

COLORE
Rosso amaranto

AROMA
Al naso presenta sentori di cassis, prugna disidratata, aghi di pino e origano

SAPORE
È deciso, ricco di una trama fitta e robusta, merito del grande lavoro svolto in vigna e della "rispettosa" evoluzione raggiunta in cantina

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Si sposa bene con piatti di cacciagione, come lo spezzatino di cinghiale

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18°C

DENSITÀ DEI CEPPI
4.000 viti per ettaro

PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE
1,5 kg

RESA DELL'UVA IN VINO
60%

ANNO D'IMPIANTO
2012

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà settembre
RACCOLTA
A mano in casse

LA
GIANNETTOLA



il FRANGENTE



Vitigno: CESANESE

Sistema di allevamento: a Guyot

Terreno: collinare vulcanico a medio impasto

Vinificazione: uva raccolta a cassette, diraspigiata e fermentata a cappello emerso in vasche di acciaio a 26° C
Malolattica condotta in tonneaux

Affinamento: 1 anno in tonneaux di rovere francese

Note degustazione

Colore rosso con riflessi granati, al naso presenta sentori di ciliegia matura in confettura e terra bagnata, vaniglia e menta. Rotondo in bocca, ma con una sfaccettata successione tannica di interessante complessità.





MARIÙ

RISERVA DI FAMIGLIA



JAMES SUCKLING.COM 



LA GIANNETTOLA MERLOT LAZIO MARIÙ IL CAVALIERE 2017

Black pepper, garlic and sliced cloves highlight fruitier notes of redcurrants and dried raspberries on a pretty nose. A sleek frame of fine yet firm tannins and zesty acidity follows to refresh the medium body and carry this bright and playful. Drink now.





MARTELLA SOCIETÀ AGRICOLA A R. L.
Sede legale: Viale delle Milizie, 44 - Roma
Sede Operativa: Via Campoleone, 104 - Velletri (RM)
Tel. +39 06 96453048 - Cell. + 39 3314423242
info@lagiannettola.com