

COMITISSA

CANTINA SPUMANTI - SEKTKELLEREI MARTINI LORENZ

39057 Girlan – Pranzollweg 2/d – Tel. 0471/664136 - MwSt. Nr. 01183540218

E-Mail: lorenz.martini@rolmail.net - www.lorenzmartini.com

Die Sektkellerei Martini befindet sich im alten Weindorf Girlan. Seit 1985 wird hier mit den traditionellen Traubensorten (Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder) Flaschengärsekt produziert. Nach mindestens 3-jähriger Lagerung im Gewölbekeller reift der Sekt zu dem edlen Comitissa heran, dessen Name auf Altlatein Gräfin bedeutet.

La Cantina Spumanti Martini si trova nell'antico paese vitivinicolo di Cornaiano. Qui vengono prodotte le bollicine dal 1985 con uve tradizionali (Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero). Dopo almeno 3 anni di permanenza sul lievito a temperatura costante, lo spumante matura nella cantina a volti per trasformarsi nella nobile Comitissa, che in latino antico significa contessa.

The "Cantina Spumanti" Martini is a little family enterprise which was founded in 1985. Our sparkling wine Comitissa is produced now as before by hand according to the traditional method of champagne-production. We only use Pinot Blanc, Chardonnay and Pinot Noir grapes, which grow at an altitude of 600 to 800 metres above sea level, and that's what makes our product excellent.

Raiffeisenkasse Überetsch
Filiale Girlan

K.K.NR. EUR 03/03/22.318-3

BBAN: R 08255 58163 000303223183

IBAN: IT 43 R 08255 58163 000303223183

SWIFT-BIC: RZSBIT21348

Cassa Rurale Oltradige
Filiale Cornaiano

C.C.NR. EUR 03/03/22.318-3

BBAN: R 08255 58163 000303223183

IBAN: IT 43 R 08255 58163 000303223183

SWIFT-BIC: RZSBIT21348

COMITISSA

CANTINA SPUMANTI - SEKTKELLEREI MARTINI LORENZ

39057 Girlan – Pranzollweg 2/d – Tel. 0471/664136 - MwSt. Nr. 01183540218

E-Mail: lorenz.martini@rolmail.net - www.lorenzmartini.com

COMITISSA PAS DOSÉ RISERVA 2019

Flaschengärung

Traubensorten:	45% Chardonnay 40% Weißburgunder 15% Blauburgunder
Anbaugebiet:	Überetsch, Jenesien
Böden:	Lehm-Schotter mit hohem Kalkanteil, 600-800 m ü.d.M.
Ausbau:	Mind. 3 Jahre auf der Hefe
Jahrgang:	2019
Alkohol:	12,5% Vol.
Gesamtsäure:	7,2‰
Restzucker:	1,5 g/l
Lagerfähigkeit:	5-6 Jahre

Fermentazione in bottiglia

Vitigni:	45% Chardonnay 40% Pinot bianco 15% Pinot nero
Zona di Produzione:	Oltradige, San Genesio
Terreno:	argilloso – ciottoloso – calcareo 600 – 800 m s.l.m.
Maturazione:	sul lievito per almeno 3 anni
Annata:	2019
Alcool:	12,5% Vol.
Acidità:	7,2‰
Zuccheri:	1,5 g/l
Conservazione:	5–6 anni

Organoleptische Analyse

Strohgelb leuchtend. Feine und anhaltende Perlage mit feiner Krone.

Im Bouquet nach Honigwaben, Brotkruste, Feuerstein und leichtem Bananenduft. Im Trunk voll, harmonisch anhaltend.

Geeignet als Aperitif, zu Vorspeisen, Risotto, Nudelgerichten und Fisch.

Analisi Organolettica

Giallo paglierino. Luminosità, perlage fine e persistente con corona sottile.

Il bouquet fine ricorda la cera d'api, crosta di pane, pietra focaia con leggero sottofondo di banana. Adatto come aperitivo, con antipasti, risotti, pasta e pesce.

Raiffeisenkasse Überetsch

Filiale Girlan

K.K.NR. EUR 03/03/22.318-3

BBAN: R 08255 58163 000303223183

IBAN: IT 43 R 08255 58163 000303223183

SWIFT-BIC: RZSBIT21348

Cassa Rurale Oltradige

Filiale Cornaiano

C.C.NR. EUR 03/03/22.318-3

BBAN: R 08255 58163 000303223183

IBAN: IT 43 R 08255 58163 000303223183

SWIFT-BIC: RZSBIT21348