



SCHEMA DESCRITTIVA DEL “CAPO MARTINO IN ROTÂRS”

Tipo di terreno: Composto da marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica che danno origine ad un substrato roccioso che trasformandosi forma la "ponca".

Prodotto con uve: uve bianche tradizionali della Regione Friuli Venezia Giulia

Comune di produzione: Dolegna del Collio

Esposizione: est-sud/ ovest- sud **Denominazione:** IGT

Tenore d'alcool: 13,5 % **Acidità:** 4,60 %

Forma di allevamento: Guyot **Epoca di vendemmia:** Settembre

Prima annata prodotta: 1991

Durata del vino prevista: 8 – 10 anni

Capo Martino: prende il nome dalla collina acquistata nel 1991 nel cuore della zona collinare goriziana e già utilizzata come punto di osservazione durante la guerra; appezzamento di 7,5 ettari rinnovata dal 1996 al 2003 con le stesse varietà.

Affinamento: “Nasce dall’idea di ottenere un uvaggio da diverse varietà vinificate in modo tradizionale come faceva mio padre Angelo, con breve macerazione sulla buccia, fermentato e affinato in botti di rovere per circa 10 mesi e commercializzato due anni dopo la vendemmia”.

Esame degustativo: Capo Martino uvaggio di uve bianche della Regione Friuli Venezia Giulia. “Di un bel colore giallo dorato luminoso e sfavillante. Profumo intenso e complesso con note di frutta matura nostrana e tropicale e di fiori appassiti sfiorati da un leggero velo di vaniglia. Emergono mela, banana, nocciola, ginestra e passiflora. In bocca è un velluto. Ha un perfetto equilibrio gustativo, una delicata aromaticità, una persistenza infinita. Ottimo con purè di ceci con polpi saltati al rosmarino”.

(Duemilavini Guida 2006 A.I.S., Capo Martino 2003)

Cenni storici: Con la vendemmia 1991 abbiamo prodotto per una sola annata il “Piccolo Sogno verso una terra promessa”, per ricordare “il viaggio” del bisnonno Anton, intrapreso 110 anni prima, da Bilijana (ora Slovenia) a Villanova. Il “Piccolo Sogno” riprendeva le tradizioni e manualità delle generazioni passate. L’etichetta esprimeva gli elementi cari al mondo agricolo: il sole, l’acqua, l’uva come frutto della terra e i pesci come segno di religiosità.

Tutto questo pensiero e filosofia sono continuati con il Capo Martino per ottenere un vino che esprima sempre eleganza con corpo e complessità con cenni di rusticità che richiamano il lavoro passato.

Con la vendemmia 2016 il Capo Martino celebra i suoi primi 25 anni.

Con l’annata 2016 il Capo Martino ottiene i 3 bicchieri e viene proclamato Vino Bianco dell’anno dalla Guida Gambero Rosso edizione 2019. È solo l’ultimo di una serie di riconoscimenti che l’ha visto protagonista quest’anno, conquista infatti con la stessa annata le 4 viti della Guida Vitae AIS ed ottiene il riconoscimento “Grande Vino” della guida Slow Wine, infine la Corona con la Guida Vinibuoni d’Italia dedicata ai vitigni autoctoni.