

# MARTELLETTI 1700

WWW.CASAMARTELLETTI.IT



### **UNA LUNGA STORIA**

che ricorda il 1700!

Sulle "colline del Monferrato", nel cuore dell'Astigiano, si trova un palazzo risalente al XVII secolo in cui, più che in ogni altro luogo della zona, è racchiuso un pezzo di storia, di vita e di cultura quotidiana. Si tratta di Casa Martelletti, un grande e sobrio edificio recentemente ristrutturato, profondamente inserito e radicato nell'antica struttura urbana locale. Nell'edificio si può ancora visitare una zona dove venivano conservate le sanguisughe, un tempo molto usate per i salassi. La tradizione vuole che questo luogo facesse parte di una delle tre "piazze perpetue delle spezie medicinali", la cui licenza fu concessa da Anna d'Orleans nel 1697, con un documento ancora esposto nella bella farmacia di via Roma, vicino al palazzo. Da questa antica tradizione erboristica e medicinale deriva la ricetta, poi tramandata, del Vermouth Classico Casa Martelletti, così ricco di erbe e spezie.



Fu negli anni '90 che la produzione venne trasferita nello stabilimento di Asti, viste le esigenze produttive che aumentavano di mese in mese.







Oggi il marchio Casa Martelletti, con tutta la sua storia, è presente in più di 30 paesi nel mondo.





## LE BOLLICINE



#### PROSECCO DOC EXTRA DRY

MILLESIMATO

Vitigno: Glera

**Processo di produzione:** pressatura delle uve e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Presa di Spuma (fermentazione naturale in cisterne d'acciaio sigillate, che porta alla formazione di anidride carbonica, esaltando le note aromatiche e fruttate) a temperatura controllata (18-19 C), agevolata da lieviti selezionati e successivo affinamento per almeno 30 giorni su lieviti di fermentazione

Alcol: 11% vol

Contenuto zuccherino: 15 gr/l

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

Perlage: bollicine fini e persistenti

**Bouquet:** fresco con note aromatiche intense

**Gusto:** ben bilanciato, delicato e con un piacevole retrogusto

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: eccellente come aperitivo o con antipasti, piatti di pesce e pietanze delicate



#### PROSECCO DOC ROSÈ EXTRA DRY

MILLESIMATO

Vitigno: Glera (90%), Pinot nero (10%)

**Processo di produzione:** pressatura delle uve e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Presa di Spuma (fermentazione naturale in cisterne d'acciaio sigillate, che porta alla formazione di anidride carbonica, esaltando le note aromatiche e fruttate) a temperatura controllata (18° - 19° C), agevolata da lieviti selezionati e successivo affinamento per almeno 60 giorni su lieviti di fermentazione

Alcol: 11% vol

Contenuto zuccherino: 15 gr/l

**Colore:** rosato leggero

Perlage: bollicine fini e persistenti

**Bouquet:** fresco con note aromatiche intense

**Gusto:** ben bilanciato, delicato e con un piacevole retrogusto

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

**Abbinamenti:** eccellente come aperitivo o con antipasti, piatti di pesce e pietanze delicate



#### VINO SPUMANTE EXTRA DRY BLANC DE BLANCS

Vitigno: blend di uve a bacca bianca

**Processo di produzione:** rifermentazione a temperatura controllata di una cuvée di pinot e chardonnay (18° - 19° C ). Affinamento sui lieviti di fermentazione per circa

un mese

**Alcol**: 11.5% vol

Contenuto zuccherino: 15 gr/l

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Perlage:** bollicine fini e persistenti

**Bouquet:** fresco e fruttato

Gusto: armonioso, delicato e con buona acidità

Temperatura di servizio: 6° - 10° C

Abbinamenti: ideale come aperitivo o abbinato a piatti leggeri e delicati



#### **ASTI D.O.C.G. DOLCE**

Vitigno: Moscato Bianco di Canelli

**Processo di produzione:** pressatura delle uve e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Presa di Spuma (fermentazione naturale in cisterne d'acciaio sigillate, che porta alla formazione di anidride carbonica, esaltando le note aromatiche e fruttate) a temperatura controllata (18°- 19° C). La fermentazione viene fermata a 7%, mantenendo gli zuccheri residui naturali che si aggirano intorno ai 90 g/l.

Alcol: 7% vol

Contenuto zuccherino: 90 gr/l Colore: giallo paglierino

Perlage: bollicine fini e persistenti

Bouquet: fresco con note aromatiche intense

**Gusto:** armonico e dolce, pieno e morbido con un piacevole retrogusto

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Abbinamenti: ideale per desserts e paste secche



#### **MOSCATO DOLCE**

Vitigno: Moscato bianco

**Processo di produzione:** pressatura delle uve e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Presa di Spuma (fermentazione naturale in cisterne d'acciaio sigillate, che porta alla formazione di anidride carbonica, esaltando le note aromatiche e fruttate) a temperatura controllata (18°-19° C). La fermentazione viene interrotta a 6,5%, mantenendo gli zuccheri residui naturali, intorno a 90 g/l.

**Alcol**: 6,5% vol

Contenuto zuccherino: 90 gr/l Colore: giallo paglierino

Perlage: bollicine fini e persistenti

Bouquet: fresco con note aromatiche intense

**Gusto:** armonico e dolce, pieno e morbido con un piacevole retrogusto

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Abbinamenti: ideale per desserts e paste secche







#### **VERMOUTH DI TORINO CLASSICO**

Ingredienti: vino, zucchero, alcol, estratti di piante aromatiche, erbe e

spezie. Contiene solfiti

Alcol: 18% vol

Contenuto zuccherino: 200 gr/l

Colore: ambrato scuro

Bouquet: intenso, di erbe aromatiche; molto complesso con spiccate

note di vaniglia, arancia amara, genziana, china e rabarbaro

Gusto: dolce, molto strutturato e con un piacevole retrogusto amaro

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, base di Cocktail (dai più classici ai

più innovativi) o puro – interessante accostamento con il cioccolato



#### **VERMOUTH DRY**

Ingredienti: vino, alcol, acqua, zucchero, aromi naturali. Contiene solfiti

Alcol: 18% vol

Contenuto zuccherino: 25 gr/l

Colore: chiaro, con riflessi giallo verdognoli

Bouquet: caratteristico, con note di ginepro. Profumo aromatico e fresco

Gusto: piacevolmente secco, armonico e delicato

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, base dei classici Cocktail



#### **BITTER RICETTA 1922**

Ingredienti: acqua, alcol, zucchero, aromi naturali, coloranti: E150d,

E124

Alcol: 25% vol Colore: rosso intenso

Bouquet: ricco accenno di erbe selezionate

**Gusto:** sentori agrumati e note amaricanti date dal pompelmo rosa **Abbinamenti:** base ideale per la preparazione dei grandi classici, come il **Negroni** e l'**Americano**. Può essere servito liscio o accompagnato con

ghiaccio e seltz



## MARTELLETTI 1700

#### INFO E CONTATTI

VIA VALGERA 94 - 14100 ASTI (AT) T+390141446811 F+390141446844

WWW.CASAMARTELLETTI.IT

