



RAFFAELE DE MARTINO

W I N E M A K E R



Raffaele De Martino

*Dopo tanti anni di collaborazioni con grandi
Professionisti del mondo del vino, i miei “Professò”,
ho sentito il bisogno di aggiungere un nuovo tassello al
mio percorso: trasporre in un progetto enologico il
frutto di un lavoro appassionato fatto di confronto,
sperimentazione e ricerca continua.*

*I primi due vini che portano la mia firma, “Professò”
e “Idiale”, non potevano che essere una personale ed
autentica reinterpretazione dei tanti insegnamenti
ricevuti: rendere omaggio ai miei mentori e dare spazio
alla mia naturale propensione alla ricerca di una
formula ideale da custodire in una bottiglia.*

*Ma guardo avanti e penso ai miei figli, alla loro
grande passione per le nostre vigne già in tenera età.
Penso, e mi auguro, che possano essere proprio loro,
oggi adolescenti semplici e spontanei, come “Leoni” e
“Vistalonga”, i continuatori della mia visione e del
mio amore per un grande Territorio.*

RAFFAELE DE MARTINO



PROFESSO'

Denominazione: Campania Rosso IGP

Vitigni: Aglianico 75%, Piediroso 25%

Sistema di allevamento: controspalliera

Sistema di potatura: cordone speronato

Terreno: origine vulcanica

Resa per ettaro: 70 quintali

Periodo di vendemmia: terza decade di settembre per il Piediroso, prima decade di novembre per l'Aglianico.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata di 25/27° con macerazione delle bucce per circa 10 giorni per il Piediroso e circa 20 giorni per l'Aglianico; inoculo di lieviti selezionati, malolattica completamente svolta in acciaio.

Assemblaggio: a febbraio e trasferimento in legno ad aprile.

Maturazione: 14 mesi in tonneau di rovere francese da 500 lt.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Dati analitici

Alcol: 14,63% vol

IDIÀLE

Denominazione: Campania Bianco Igp

Vitigni: Fiano di Avellino 40%, Greco di Tufo 40%, Falanghina 20%

Sistema di allevamento: contropalliera

Sistema di potatura: guyot

Terreno: origine vulcanica

Resa per ettaro: 80 quintali

Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre per la Falanghina, prima decade di ottobre per Fiano e Greco.

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione statica a temperatura controllata di 7°, fermentazione a temperatura controllata di 13/15° con inoculo di lieviti selezionati, 15% di Fiano fermentato in barrique nuove di rovere di Allier.

Assemblaggio: a dicembre in vasche di acciaio a temperatura controllata 18°.

Affinamento: 6 mesi in acciaio su fecce fini e 2 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcol: 13% vol





VISTALONGA

Denominazione: Campania Rosso IGP

Vitigni: Aglianico 85%, Primitivo 15%

Sistema di allevamento: spalliera

Sistema di potatura: cordone speronato

Terreno: origine vulcanica

Resa per ettaro: 80 quintali

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre il Primitivo, prima decade di ottobre l'Aglianico.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata di 22° con macerazione di circa 7 giorni; inoculo di lieviti selezionati, malolattica completamente svolta in acciaio.

Assemblaggio: inizio novembre

Maturazione: 3 mesi in barrique di 1° e 2° passaggio e 2 mesi in acciaio

Dati analitici

Alcol: 12,5% vol

LEONÌ

Denominazione: Campania Bianco Igp

Vitigni: Greco di Tufo 70%, Aglianico vinificato in bianco 30%

Sistema di allevamento: spalliera

Sistema di potatura: guyot

Terreno: origine vulcanica

Resa per ettaro: 80 quintali

Periodo di vendemmia: fine settembre per la Greco e prima decade di ottobre per l'Aglianico.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata di 12° per il Greco, mentre l'Aglianico viene vinificato in bianco e fermentato ad una temperatura di 18°.

Assemblaggio: subito dopo la fermentazione alcolica, inizio novembre.

Maturazione: acciaio per circa 4 mesi.

Dati analitici

Alcol: 12% vol





RAFFAELE DE MARTINO
CASTELFRANCI (AV)

WWW.RAFFAELEDEMARTINO.IT