

# “PIERA” MARTELLOZZO

belle  
scoperte  
SPECIALE DONNA



CUORE  
E  
ANIMA  
DELLA  
OMONIMA  
CASA  
VINICOLA  
NELLE  
GRAVE  
DEL  
FRIULI.

di Emanuela Testori\_Orange Gruppo Rem



Grinta e concretezza, passione ed energia, grazia e dedizione: tutto questo è **Piera Martellozzo**, una donna intensa e dalla forte personalità, proprio come i vini che portano il suo nome. Veneta d'origine e friulana d'adozione, Piera è il cuore e l'anima dell'omonima casa vinicola di **San Quirino**, nella zona Doc **Grave del Friuli**, territorio arido e sassoso capace di offrire grandi vini, dal temperamento robusto e deciso come la terra dalla quale traggono origine. Anche Piera è così. Forte e generosa come la campagna che l'ha vista crescere e che dà sostentamento alla sua famiglia da oltre un secolo. Alla guida della Martellozzo dai primi anni novanta, è stata capace di condurre l'azienda verso nuovi obiettivi, guardando avanti e mettendosi in gioco giorno dopo giorno, sempre consapevole della forza delle sue solide radici. Fatica, impegno, sacrificio: è così la vita di chi lavora in questo mondo ma, come sottolinea Piera, *“il vino insegna l'onestà. Senza sudore non si ottiene nulla, ma alla fine si viene premiati”*. In poco più di dieci anni, infatti, Pieta Martellozzo è divenuto un noto e consolidato brand della GDO italiana ed ha conquistato ottime fette di mercato anche all'estero, che rappresenta oggi il 45% del fatturato aziendale con prospettive di crescita notevoli. Attualmente la produzione annua supera gli 8 milioni di bottiglie e l'obiettivo è incrementarla ulteriormente puntando ad ottenere una posizione di rilievo anche nel canale **Ho.re.ca**. Il segreto del successo risiede nell'intuizione di puntare sui vini d'eccellenza e, soprattutto, su quelli ottenuti da vitigni autoctoni, rispondendo così al desiderio dei consumatori di scoprire lo straordinario territorio friulano attraverso i suoi prodotti tipici. In particolare,



La **Ribolla Gialla Spumante Brut** è un'insolita e stuzzicante alternativa per l'aperitivo, perfetta per un brindisi insieme agli amici. Novità assoluta dell'azienda friulana, presentato in anteprima all'ultima edizione del **Vinitaly** anche alla presenza del Ministro per le Politiche Agricole e Forestali **Luca Zaia**, questo straordinario vino nasce da un vitigno autoctono tipico della zona del **Collio**, le cui origini risalgono addirittura al XII Secolo.

PIERA MARTELLOZZO  
SAN QUIRINO\_ITALY

gli enologi **Gianpietro Poveglian** e **Damiano Canali** hanno lavorato per creare vini dalla personalità forte e ricchi di carattere, superando brillantemente il luogo comune che definisce i vini delle Grave poco strutturati. Fondamentale in questo senso è stata la scelta di selezionare uve in grado di offrire al vino una struttura decisa, senza però snaturare in alcun modo la tipicità di ogni singola varietà. Ciò è reso possibile da una fitta rete di rapporti di collaborazione con una cerchia ristretta ma fidata di conferitori in grado di offrire elevati standard qualitativi, una vera e propria “filiera” che condivide con l'impresa la ricerca della qualità del vino attraverso controlli e verifiche continue in vigna, prima e durante la vendemmia, fino ai processi di trattamento delle uve. Si è poi lavorato alla scelta dei blend da affinare in barrique, cercando di trovare il giusto equilibrio tra fermentazione in acciaio e manutenzione in botte e dando così vita alle nuove linee **Barrique** e **Terre Magre**. Entrambe fortemente legate al territorio delle Grave e alle sue tipicità, queste etichette rispecchiano perfettamente il desiderio di Piera di far conoscere questa zona molto spesso sottovalutata o ignorata, ma ricca di tradizioni e di grandi vini. Proprio in quest'ottica, ha scelto di mettersi in gioco in prima persona, divenendo testimonial dell'azienda e comunicando in modo autentico i valori che guidano da sempre la sua vita e il suo lavoro: onestà, semplicità e tradizione. Piera presenta personalmente i propri prodotti al pubblico, accompagnandolo nell'assaggio e nella conoscenza delle particolarità di ogni singolo vino, aiutandolo a riconoscere in esso i colori e i profumi della sua terra.