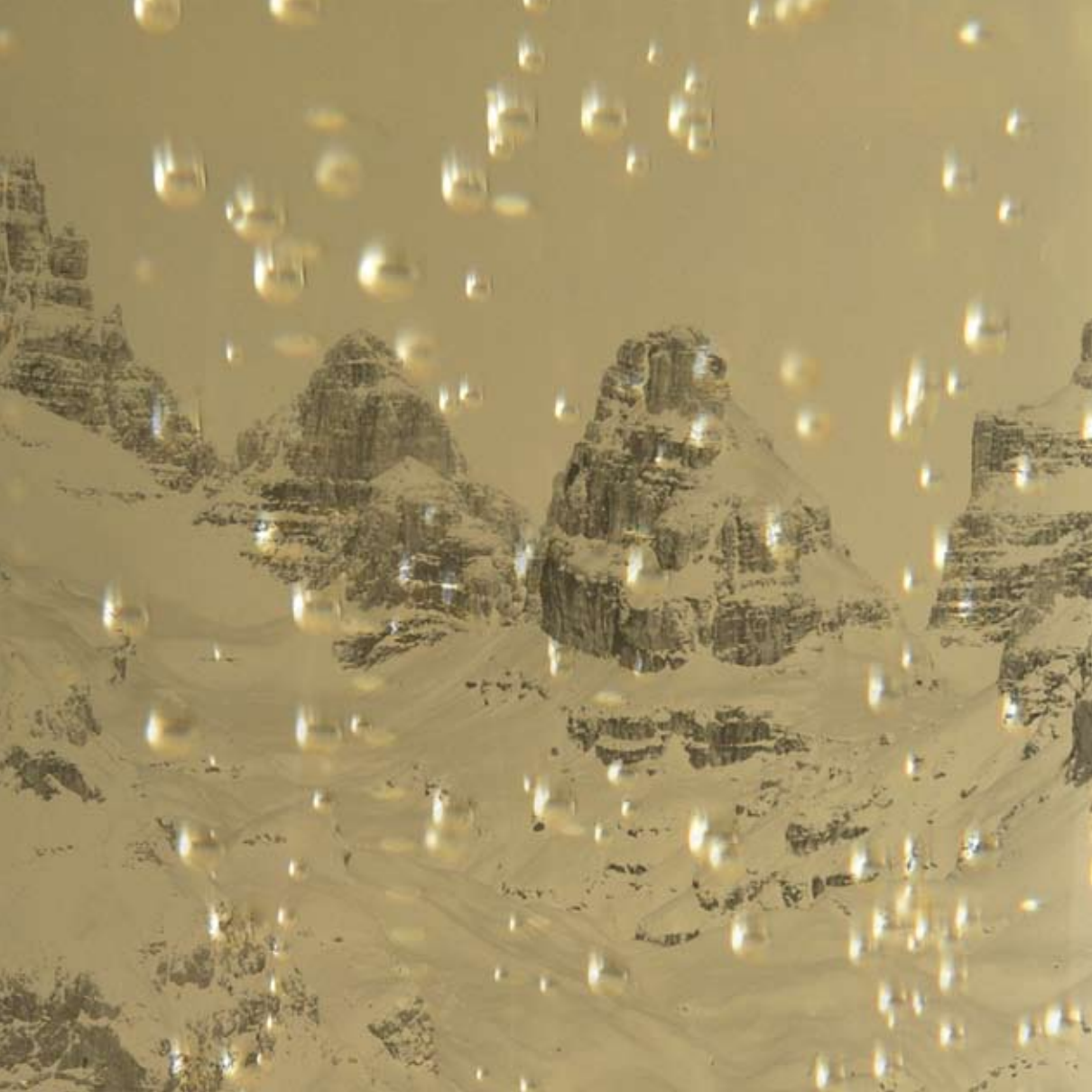


MASO MARTIS

EFFERVESCENZA DELLE DOLOMITI



MASO MARTIS

EFFERVESCENZA DELLE DOLOMITI

La magia delle feste, l'attesa dell'occasione speciale,
l'aperitivo con gli amici, il piacere di gustare.

Essenza, fragranza, intensità e leggerezza ...
è questa l'effervescenza delle Dolomiti
e l'anima degli spumanti Maso Martis.

TRENTODOC

TRENTODOC è sinonimo di metodo classico:
l'habitat ideale, l'elevata qualità delle uve,
il rigore nel metodo, l'assoluta origine trentina.

noi

La nostra cantina è nata nel 1990. Fino dagli esordi ci siamo dedicati quasi esclusivamente all'arte della produzione di spumante metodo classico.

Il TRENTODOC è il vino che amiamo, nel quale crediamo, sul quale investiamo le nostre energie. E' una missione che teniamo sempre viva, che perseguiamo con amore e costanza.

Antonio e Roberta Stelzer



Maso Martis si trova a Martignano, ai piedi del Monte Calisio (detto anche Argentario) sopra Trento, a 450 m di altitudine: un terreno montano che conosce la coltivazione già da fine 800, ottimamente esposto e accarezzato dalla brezza di montagna.





diverso all'origine

Dal 1986 sono 12 gli ettari che coltiviamo a vigneto su terreno calcareo, ricco di scheletro e roccia rossa trentina.

La nostra è una produzione limitata: 60.000 bottiglie all'anno di cui 45.000 dedicate al TRENTODOC.

I nostri vini provengono esclusivamente dalle nostre uve.

La vendemmia al maso - fatta a mano - è vissuta ancora oggi come una festa contadina.

La nostra idea di salvaguardare la genuinità dei prodotti e il nostro ambiente, ci ha indirizzati verso la coltivazione biologica.



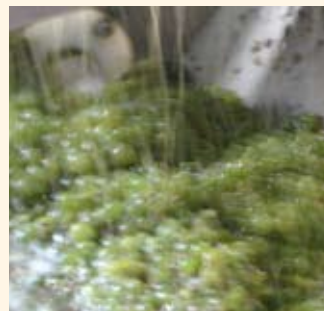


la nostra firma, dal vigneto alla bottiglia

Per noi è importante che ogni bottiglia rispecchi l'annata nella quale è stata prodotta e che l'attenzione con la quale curiamo la salubrità della vigna, sia la stessa che poniamo nella tutela del nostro ambiente di vita quotidiano.

L'attenzione al dettaglio è frutto di un prezioso lavoro di gruppo, dove la presenza di Andrea Cristelloni in vigna e di Matteo Ferrari in cantina, sono parte integrante del nostro appassionante progetto.

La nostra firma è pertanto una concreta realtà che sigla ogni singola bottiglia Maso Martis.





i nostri prodotti

Il lavoro in campagna si concentra sulle varietà prevalenti, Chardonnay e Pinot Nero, senza togliere cura ed attenzione a tipologie minori come il Pinot Meunier ed il raro e prezioso Moscato Rosa.

TRENTODOC

DOSAGGIOZERO

BRUT

DEMI-SEC

BRUT ROSE'

BRUT RISERVA

MADAME MARTIS BRUT RISERVA

VINI BIANCHI

TRENTINO DOC CHARDONNAY

TRENTINO DOC CHARDONNAY L'INCANTO

VINI ROSSI

TRENTINO DOC CABERNET SAUVIGNON L'INDACO RISERVA

VINI DA MEDITAZIONE

SOLE D' AUTUNNO CHARDONNAY PASSITO

MOSCATO ROSA







TRENTODOC DOSAGGIOZERO MILLESIMATO

DosaggioZero un metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, dal carattere robusto e deciso, con caratteristiche tipiche varietali.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole cassette; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero lavorate separatamente. Dopo la fermentazione avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée tra Chardonnay e Pinot Nero rispettivamente nella misura del 70% e 30%. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura senza l'aggiunta della liqueur d'expedition.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m 3,20 x 0,80, a pergola trentina.

DENSITÀ IMPIANTO

3.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta - concimazione organica a turno biennale/triennale - lavorazione del terreno a filari alterni - irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.



PRODUZIONE

Non supera i 10.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

| | |
|-----------------|---------------------------------------------------------|
| colore: | paglierino scarico |
| profumo: | fruttato, intenso, leggero sentore di lievito, minerale |
| alcool: | 12,50 % Vol. |
| acidità totale: | 7,80 g/l |
| zuccheri: | zero |
| estratto secco: | 22 g/l |
| perlage: | bollicine sottili, molto persistenti |

GUSTO

Secco con acidità e sapidità con finale morbido

FORMATO

0,75 e 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti a base di pesce crudo (ostriche).
Primi piatti e risotti a base di pesce e crostacei.

SERVIRE A

10°-12°C.

TRENTODOC BRUT MILLESIMATO

Dalla vinificazione di uve Chardonnay e Pinot Nero si ottiene questo metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, leggero sentore di lievito, dal carattere robusto e versatile, per tutte le occasioni di incontro.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole cassette; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero lavorate separatamente. Dopo la fermentazione avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée tra Chardonnay e Pinot Nero rispettivamente nella misura del 70% e 30%. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m 3,20 x 0,80, a pergola trentina.

DENSITÀ IMPIANTO

3.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta - concimazione organica a turno biennale/triennale - lavorazione del terreno a filari alterni - irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.



PRODUZIONE

Non supera i 10.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico
profumo: intenso, leggero sentore di lievito
alcol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 7,50 g/l
zuccheri: 9,00 g/l
estratto secco: 22 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante.

FORMATO

0,75 e 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti a base di pesce o di verdure; primi piatti e risotti; pesce a piacere.

SERVIRE A

10°-12°C.

TRENTODOC DEMI-SEC MILLESIMATO

Questo brillante e vivace TRENTODOC, ricco di note floreali, ricorda la fragranza e la freschezza delle uve d'origine. Dal colore giallo paglierino scarico, corposo e vellutato, esalta il momento del dessert per la sua naturale vena dolce al palato.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole cassette; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero lavorate separatamente. Dopo la fermentazione avviene la separazione dai lieviti ed il taglio tra Chardonnay e Pinot Nero rispettivamente nella misura del 70% e 30%. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m 3,20 x 0,80, a pergola trentina.

DENSITÀ IMPIANTO

3.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta - concimazione organica a turno biennale/triennale - lavorazione del terreno a filari alterni - irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.



PRODUZIONE

Non supera i 10.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| colore: | paglierino scarico |
| profumo: | floreale piacevolmente fruttato |
| alcol: | 12,50 % Vol. |
| acidità totale: | 7,50 g/l |
| zuccheri: | 39 g/l |
| estratto secco: | 22 g/l |
| perlage: | bollicine sottili, molto persistenti |

GUSTO

La nota dolce dona grande morbidezza supportata da una grande sapidità.

FORMATO

0,75 e 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Piccola pasticceria; dolci a pasta lievitata; dolci secchi.

SERVIRE A

10°-12°C.

TRENTODOC BRUT ROSE' MILLESIMATO

E' un prodotto di classe dal colore rosa deciso, con profumi di piccoli frutti di bosco, ribes, lamponi e fragoline e delicati richiami di mandorla dolce, corposo e vellutato. Ideale per un aperitivo fresco e spumeggiante fra amici ma anche per le occasioni di piacevoli incontri ...

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse; le uve vengono pigiate e il mosto resta a contatto con le bucce in macerazione a freddo per circa 18-24 ore per favorire l'estrazione del colore e dei precursori aromatici più nobili del Pinot Nero. Avviene poi una pressatura molto soffice, la fermentazione e una lunga permanenza del vino base sui lieviti. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo un invecchiamento per un periodo di almeno 24 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

VITIGNI

Pinot Nero innestati su Kober 5BB,
sesto di impianto m 2,20 x 0,80, a guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta - concimazione organica a turno biennale/
triennale - lavorazione del terreno a filari alterni - irrigazione
solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con
certificazione ICEA.



PRODUZIONE

Non supera i 8.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore: rosa deciso
profumo: intenso, con sentori di piccola frutta rossa
e nota di lievito.
alcohol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 7,00 g/l
zuccheri: 7,00 g/l
estratto secco: 24 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Franco, robusto, esaltato da equilibrio acido e salino che ne
aumentano la personalità. Ricorda l'uva di provenienza.

FORMATO

0,75 e 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo; piatti a base di pesce.

SERVIRE A

10°-12°C.

TRENTODOC BRUT RISERVA MILLESIMATO

Un capolavoro enologico da uve selezionate, più ricche del vitigno Pinot Nero che ha trovato a MASO MARTIS il terreno ottimale per la messa a dimora, maturato sui lieviti per almeno quattro anni in modo da esaltarne corpo e profumi.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero, lavorate separatamente. Il Pinot Nero viene vinificato solo in acciaio mentre il mosto di Chardonnay fermenta e affina in barriques per circa 8 mesi prima del tiraggio. Avviene poi l'attenta preparazione della cuvée tra Chardonnay e Pinot Nero rispettivamente nella misura del 30% e 70% e il successivo imbottigliamento con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo dai 52 ai 60 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m. 2.20 x 0.80, a guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta - concimazione organica a turno biennale/triennale - lavorazione del terreno a filari alterni - irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.



PRODUZIONE

Circa 9.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| colore: | paglierino |
| profumo: | intenso, con una nota vanigliata |
| alcol: | 12,50 % Vol. |
| acidità totale: | 7,00 g/l |
| zuccheri: | 6,00 g/l |
| estratto secco: | 25 g/l |
| perlage: | bollicine sottili, molto persistenti |

GUSTO

Al palato accomuna straordinaria morbidezza e spiccata sapidità. Molto corposo e intenso con un'ottima persistenza gustativa.

FORMATO

0,75 e 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto. Ideale con crudità marine e i menù a base di pesce.

SERVIRE A

10°-12°C.



ognuno ha i suoi tempi ...

Antonio e Roberta hanno alimentato da sempre un sogno, quello di realizzare un metodo classico che rispecchiasse la consapevolezza della loro abilità di artigiani dello spumante, cresciuta progressivamente vendemmia dopo vendemmia. Sono solamente 500 le bottiglie di quest'eccezionale metodo classico che l'azienda ha voluto produrre con le proprie uve migliori coniugando l'eleganza del Pinot Nero alla fragranza dello Chardonnay e alla morbidezza del Pinot Meunier.

"Madame Martis" è infatti una riuscita sintesi dei pregiati elementi che caratterizzano da sempre lo stile armonico e deciso degli spumanti Maso Martis. La prima bottiglia del millesimo 1999 è stata stappata, dopo ben otto anni di sosta sui lieviti, in un evento esclusivo dedicato a questo raro spumante in occasione del Merano WineFestival edizione 2008.



MADAME MARTIS BRUT RISERVA TRENTODOC



Madame Martis, così lo hanno chiamato Antonio e Roberta, veste un nome di donna perché dedicato alle due figlie, Alessandra e Maddalena, che rappresenteranno il futuro di Maso Martis.

La Riserva speciale uscirà solo nelle annate ritenute all'altezza,



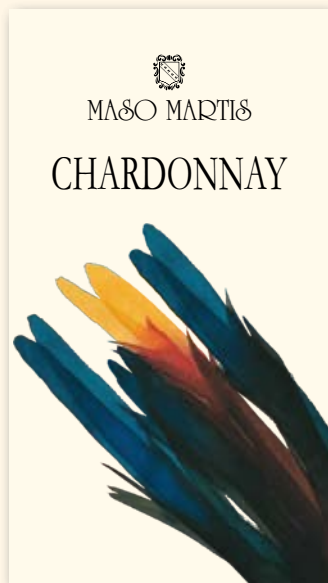
vero lusso per coloro che stappando una delle poche centinaia di bottiglie di Madame Martis, faranno propria la magia di questo sogno realizzato.

*Testo della presentazione ufficiale
di Madame Martis
al Merano WineFestival 2008*



TRENTINO DOC CHARDONNAY

Vino dalla spiccata personalità, ricca di profumi intensi, rispecchia la tipicità varietale e del territorio.



VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse, segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione controllata a 18°- 20°C con lieviti selezionati. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva.

VITIGNI

Chardonnay innestato su Kober 5BB, sesto di impianto m 3,20 x 0,80, a pergola trentina.

DENSITÀ IMPIANTO

3.000 piante per ettaro.

COLTIVAZIONE

Potatura corta - concimazione organica a turno biennale/triennale - lavorazione del terreno a filari alterni - irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

PRODUZIONE

Non supera i 10.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

| | |
|-----------------|------------------------------------------|
| colore: | giallo paglierino con riflessi verdolini |
| profumo: | fruttato e floreale |
| alcol: | 12,50 % Vol. |
| acidità totale: | 6,00 g/l |
| estratto secco: | 24 g/l |

GUSTO

Caratteristico e varietale, fresco e minerale con una buona persistenza.

FORMATO

0,75 e 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con i menù a base di pesce o di carni bianche.

SERVIRE A 10°-12°C.

TRENTINO DOC CHARDONNAY L'INCANTO

Frutto di una minuziosa selezione e di una attenta lavorazione, è un vino ricco di umori e profumi, accentuati dall'affinamento in barriques.



VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse, segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione in piccole botti con lieviti selezionati. L'affinamento in legno sui lieviti dura circa un anno con ripetuti batonage. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

VITIGNI

Chardonnay innestato su Kober 5BB, sesto di impianto m 2,20 x 0,80, a guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5.000 piante per ettaro.

COLTIVAZIONE

Potatura corta - concimazione organica a turno biennale/triennale - lavorazione del terreno a filari alterni - irrigazione di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

PRODUZIONE

Non supera i 9.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

| | |
|-----------------|-------------------------------|
| colore: | giallo paglierino carico |
| profumo: | frutta esotica matura, spezie |
| alcol: | 13,00 % Vol. |
| acidità totale: | 5,50 g/l |
| estratto secco: | 25 g/l |

GUSTO

Al gusto risulta caldo, pieno ed avvolgente con una dolce nota vanigliata, un'ottima persistenza e sapidità.

FORMATO

0,75 l

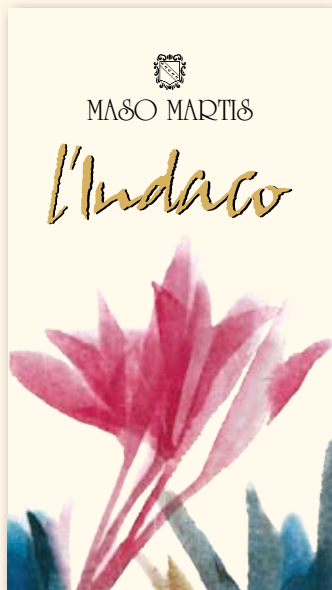
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Menù a base di pesce. Carni bianche. Formaggi di latte vaccino stagionati.

SERVIRE A 12°-14°C.

TRENTINO DOC CABERNET SAUVIGNON L'INDACO RISERVA

Un Cabernet Sauvignon ottenuto dalla migliore selezione di uve coltivate in una piccola particella di MASO MARTIS. Un habitat ideale che conferisce caratteristiche di mineralità. La limitata quantità di prodotto maturato in condizioni ottimali, conferiscono al vino struttura e profumo, accentuati dall'affinamento in legno.



VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano in piccole casse, e immediata pigliadiraspatura. Fermentazione controllata, con lieviti selezionati, a 28°-32°C in serbatoi d'acciaio. A fine fermentazione, separazione dalle vinacce e affinamento in barriques e tonneaux per 36 mesi.

VITIGNI

Cabernet Sauvignon innestato su SO4, sesto di impianto m 2,50 x 0,70 allevato a cordone speronato.

COLTIVAZIONE

Poche gemme per pianta, concimazione organica, inerbimento controllato, irrigazione solo di soccorso a goccia.

PRODUZIONE

Non supera i 6.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore: rosso rubino carico
profumo: frutti di sottobosco e note speziate
alcool: 13,00 % Vol.
acidità totale: 5,50 g/l
estratto secco: 30 g/l

GUSTO

Franco e intenso, di grande corpo; al palato offre ottima persistenza e morbidezza data dal lungo sostare in barriques.

FORMATO

0,75 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da accostare a bolliti, arrostiti e selvaggina, grigliate miste, cotechino, formaggi a pasta dura.

SERVIRE A

18° - 20°C.



SOLE D'AUTUNNO CHARDONNAY PASSITO

Le uve raccolte con maturazioni scalari vengono appassite e ammostate sul finire dell'autunno. Ne risulta un vino dal colore caldo e dorato, dolce, leggermente aromatico, dal corpo pieno e avvolgente.



VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole cassette da appassimento da 5 kg, con un'accurata selezione dei grappoli. Le cassetine vengono poste in una stanza fresca ventilata dove l'uva rimane ad appassire per alcuni mesi; segue una pressatura e la fermentazione controllata a 18°- 20°C in acciaio. Dopo un periodo variabile di 6-8 mesi di affinamento, viene imbottigliato.

VITIGNI

Chardonnay innestato SO4, sesto di impianto m. 3,20 x 0,80, a pergola trentina e sesto di impianto m. 2,20 x 0,80 a guyot.

COLTIVAZIONE

Potatura corta - concimazione organica a turno biennale/ triennale - lavorazione del terreno a filari alterni - irrigazione di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

CARATTERISTICHE

colore: giallo dorato carico
profumo: frutta matura, frutta secca (albicocche, fichi), spezie
alcol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 6,00 g/l
zuccheri: 130 g/l
estratto secco: 38 g/l

GUSTO

Piacevolmente dolce e vellutato, avvolgente con una buona freschezza e sapidità.

FORMATO

0,375 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si gusta a fine pasto. Ideale con formaggi saporiti. Ottimo come vino da dessert con dolci secchi.

SERVIRE A 10°- 12°C.

MOSCATO ROSA

Pochi vitigni hanno caratteristiche così spiccate come il Moscato Rosa. Dalle sue uve nascono vini aromatici dalla forte, inconfondibile personalità. Questo vino prodotto sino dagli inizi in ridottissima quantità è diventato negli anni un vino riconosciuto dagli appassionati come una delle migliori espressioni di questa tipologia in regione.



VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano in piccole cassette ed immediata pigliadiraspatura. Fermentazione controllata sulle bucce e stoccaggio in serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento.

VITIGNI

Moscato Rosa innestato SO4 allevato a cordone speronato e guyot.

COLTIVAZIONE

Potatura corta - concimazione organica a turno biennale/triennale - irrigazione di soccorso a goccia.
Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

PRODUZIONE

Circa 3.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore: rosso granato
profumo: petali di rosa, spezie
alcol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 6,50 g/l
zuccheri: 130 g/l
estratto secco: 38 g/l

GUSTO

Delicato ed elegante con note dolci aromaticamente piacevoli di rosa.

FORMATO

0,375 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Classico vino da meditazione. Si può accompagnare con dolci secchi. Ideale con i formaggi erborinati.

SERVIRE A 10° - 12°C.

l'accoglienza

Maso Martis è occasione di incontri, il piacere di stare in compagnia: sedersi intorno ad un tavolo, godersi il sole, il panorama, la natura ed assaporare il momento conviviale del buon vino.



La nostra sala è il luogo ideale per:

- Pranzi, cene e meeting aziendali
- Banchetti
(*matrimoni, comunioni, rinfreschi...*)
- Visite e degustazioni guidate
- Serate tematiche

Solo su prenotazione





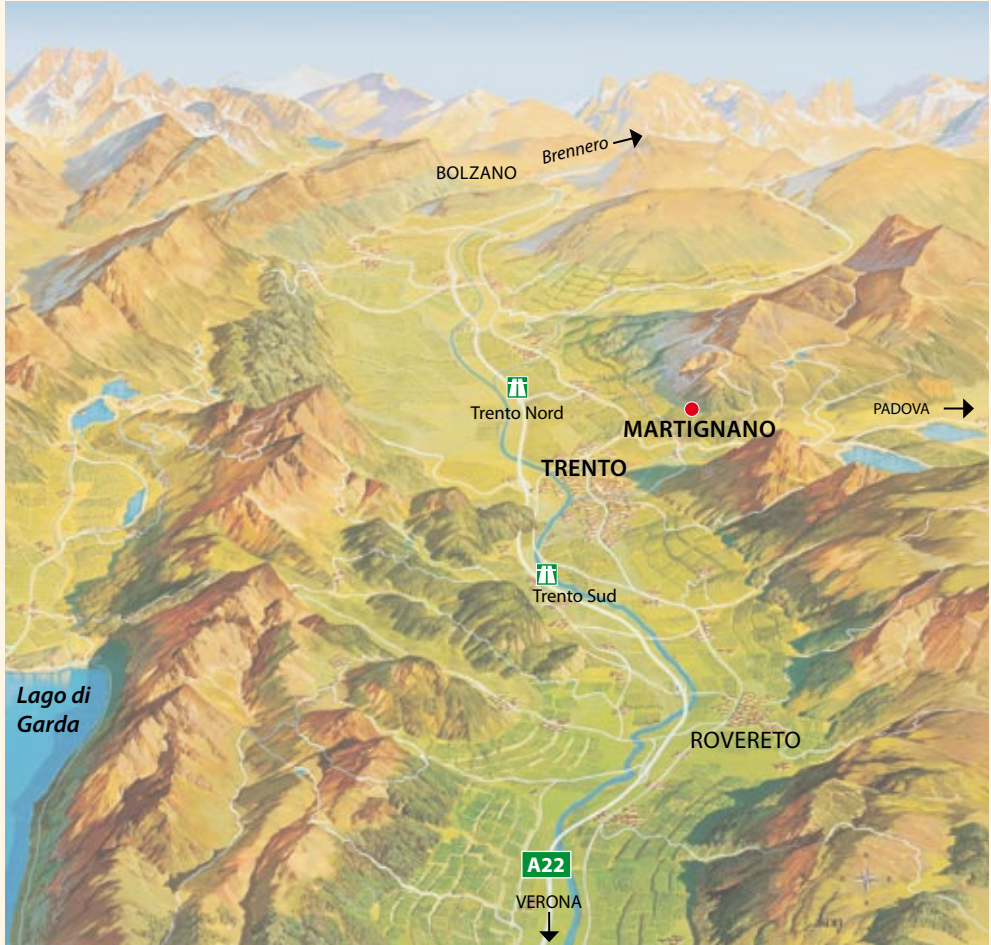
dove siamo

Uscita autostrada A22 del Brennero Trento Sud per chi viene da Verona o Trento Nord per chi viene da Bolzano. Prendere la S.S. 47 della Valsugana in direzione Padova e uscire a Trento Est (prima delle gallerie) seguendo per MARTIGNANO. Per chi viene da Padova dalla S.S. 47 della Valsugana uscire a Trento Est seguendo le indicazioni per MARTIGNANO. Salire in paese fino ad una strettoia tra le case e svoltare a destra fino allo STOP. Svoltare a sinistra per 200 m, sulla destra l'entrata di MASO MARTIS.



MASO MARTIS AZIENDA AGRICOLA
VIA DELL' ALBERA 52 - 38121 MARTIGNANO - TRENTO - ITALIA
Tel. 0461 821057 - Fax 0461 426773 - info@masomartis.it
www.masomartis.it







Testo:

- Aurora Endrici
- Vinoè comunicazione Vino

Schede tecniche / Editing:

- Maso Martis

Foto:

- Fotosavorelli
- Archivio Maso Martis

Layout

- Studio Giorgi

Stampa:

- Litografica Editrice Saturnia



powered by DKKAM



www.masomartis.it