



TRENTO DOC MASO MARTIS BRUT METODO CLASSICO - Flaschengärungsmethode

Die sonnige Lage mit idealen Windverhältnissen und ein mittelschwerer, eher karger Boden verleihen diesem Sekt Körper und eine ausgeprägte Blume.

REBSORTE

Chardonnay und Blauburgunder, veredelt mit Kober 5BB - Zeilenbreite 3,20 m, Stockabstand 0,80 m, Erziehungsmethode: Pergola Trentina.

ANBAUDICHTE

3.000 Pflanzen per Hektar

ERZIEHUNGSFORM UND ANBAU

Kurzer Rebschnitt, zweijährige organische Düngung, kontrollierte Begrünung der Rebzeilen, bei Trockenheit Tropfbewässerung.

ANBAUZONE

Hügelgebiet TRENTO 450 m ü.M.

BODEN

kalkhaltiger, skelettreich rötliches Gestein des Trentino

TECHNISCHE VERANTWORTUNG

Antonio Stelzer, Önologe Matteo Ferrari.

ERTRAG

maximal 10.000 kg /ha

VINIFIKATION

Nach der Handlese werden die Chardonnay- und Blauburgunder-Trauben in kleine Kisten gelegt und zur Kelter transportiert. Hier werden die ganzen Trauben in getrennten Arbeitsschritten für Chardonnay und Blauburgunder schonend gepreßt. Nach der Vergärung erfolgt der Abstich von der Hefe und die Assemblage der beiden Sorten im Verhältnis von 70% zu 30%. Anschließend Lagerung in Stahltanks und Flaschenabfüllung im darauffolgenden Frühjahr unter Zusetzung von Reinzuchthefen. Die Flaschengärung dauert mindestens 18-24 Monate, bis das Abtrennen der Hefe durch Degorgieren und das endgültige Verkorken der Flaschen die Versektung abschließt.

KENNZEICHEN

<i>Farbe:</i>	leicht strohgelb
<i>Bukett:</i>	intensiv, leichter Hefeton
<i>Alkoholgehalt:</i>	12,40 % Vol.
<i>Gesamtsäure:</i>	7,05 gr./lt.
<i>Restzucker:</i>	9,00 gr./lt.
<i>Trockenextrakt:</i>	24 gr./lt.
<i>Perlage:</i>	fein, sehr anhaltend

IDEAL ZU FOLGENDEN SPEISEN

Leichte Vorspeisen mit Fisch oder Gemüse, Nudelgerichte und Risotti, alle Fischarten. Kühl servieren (8 - 10°C.)