

TRENTO DOC MASO MARTIS DEMI SEC

Flaschengärungsmethode - METODO CLASSICO

Dieser lebhaft und temperamentvolle Trento metodo classico wird aus Chardonnay und Pinot Nero Trauben gewonnen, die aus den Weinbergen des Maso Martis stammen.

Reich an blumigen Noten erinnert er an den Duft und die Frische der ursprünglichen Trauben. Er ist durch ein strohfarbenes, mildes Gelb geprägt. Durch den vollmundigen und samtigen Geschmack wird jedes Dessert hervorgehoben.

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 darauf folgenden Frühjahr unter Zusetzung von Reinzuchthefen. Die Flaschengärung dauert mindesten 18-24 Monate, bis das Abtrennen der Hefe durch Degorgieren und das endgültige Verkorken der Flaschen die Versektung abschließt.

KENNZEICHEN

Farbe: strohgelb
Bukett: intensiv, sehr fruchtig
Alkoholgehalt: 12,40 % Vol.
Gesamtsäure: 7,05 gr./lt.
Restzucker: 39,00, gr./lt.
Trockenextrakt: 24 gr./lt.
Perlage: fein, sehr anhaltend

IDEAL ZU FOLGENDEN SPEISEN

Kleines Gebäck, Hefe- oder Trockengebäck.
Kühl servieren (8 -10°C.)

