

TRENTO DOC MASO MARTIS DEMI SEC METODO CLASSICO

Dalla vinificazione di uve Chardonnay e Pinot Nero raccolte nei vigneti di Maso Martis, si ottiene questo brillante e vivace Trento Metodo Classico. 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.

VITIGNO

Chardonnay C.L. 130 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, inerbimento controllato, irrigazione di soccorso a goccia.

ZONA DI PRODUZIONE

Collina di TRENTO 450 sm

TERRENO

Calcareo, ricco di scheletro su roccia rossa trentina.

RESPONSABILI TECNICI

Antonio Stelzer, enot. Matteo Ferrari.

PRODUZIONE

non supera i 10.000 kg/ha

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero 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 di 18-24 mesi viene eseguito il remouage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico
profumo: floreale piacevolmente fruttato
alcool: 12,40 % Vol.
acidità totale: 7.05 gr./lt.
zuccheri: 39 gr./lt.
estratto secco: 24 gr./lt.
perlage: bollicine sottili, molto persistenti.

A TAVOLA

Piccola pasticceria, dolci a pasta lievitata o dolci secchi.
Servire fresco (8°-10°C.)

