

# TRENTO DOC MASO MARTIS BRUT ROSE'

## Flaschengärungsmethode - METODO CLASSICO

*Ein Produkt höchster Klasse von rosa Farbe mit leichtem Kupferschimmer, mit einem Bukett von Waldfrüchten, Johannisbeeren, Erdbeeren und Mandeln.*

### REBSORTE

Blauburgunder, veredelt mit Kober 5BB - Zeilenbreite 2,20 m, Stockabstand 0,80 m, Erziehungsmethode: Guyot - System.

### ANBAUDICHTE

5.000 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 8.000 kg/ha

### VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geschnitten und nach sorgfältiger Auslese zum Transport in kleine Kisten gelegt. Es folgt unmittelbar schonendes Pressen der ganzen Blauburgunder-Traube. Ein Monat nach der Gärung erfolgt der Abstich der Hefen. Lagerung in Stahltanks, im Frühjahr erfolgt die Abfüllung in Flaschen unter Beigabe ausgewählter Hefen. 18-24 Monate dauert die Flaschengärung, bis das Abtrennen der Hefe durch Degorgieren und das endgültige Verkorken der Flaschen die Versenkung abschließt.

### KENNZEICHEN

*Farbe:* altrosa mit Kupferschimmer  
*Bukett:* intensiv, fruchtig, leichter Hefeton  
*Alkoholgehalt:* 12,50 % Vol.  
*Gesamtsäure:* 7,05 gr./lt.  
*Restzucker:* 7,00 gr./lt.  
*Trockenextrakt:* 26 gr./lt.  
*Perlage:* fein, sehr beständig

### IDEAL ZU FOLGENDEN SPEISEN

Erfrischender Aperitif, unentbehrlich bei besonderen Anlässen und Treffs mit Freunden.  
Bestens geeignet zu Fischgerichten.  
Kühl servieren (8 - 10°C.).

