

MADAME MARTIS TRENTODOC BRUT RISERVA RARE VINTAGE

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, 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*



MADAME MARTIS TRENTO DOC BRUT RISERVA

Zona di produzione: collina est di Trento, 450 metri s.l.m.

Terreno: calcareo, ricco di scheletro su roccia rossa trentina

Cuvée: 70% Pinot Nero 25% Chardonnay (in barrique dalla vendemmia fino al tiraggio) 5% Pinot Meunier

Responsabili tecnici: Antonio Stelzer, enot. Matteo Ferrari

1999

RARE VINTAGE

Sboccatura Maggio 2008
Alcol 13.90% Vol.
Acidità totale 6,00 gr./lt.
Zuccheri 3,50 gr./lt.
Estratto secco 26,00 gr./lt.

2000

RARE VINTAGE

Sboccatura Aprile 2009
Alcol 13.60% Vol.
Acidità totale 5,00 gr./lt.
Zuccheri 3,00 gr./lt.
Estratto secco 24,00 gr./lt.



2001

RARE VINTAGE

Sboccatura Giugno 2010
Alcol 12,70% Vol.
Acidità totale 7,00 gr./lt.
Zuccheri 3,50 gr./lt.
Estratto secco 24,40 gr./lt.

2002

RARE VINTAGE

Sboccatura Agosto 2011
Alcol 12,70% Vol.
Acidità totale 6,00 gr./lt.
Zuccheri 5,0 gr./lt.
Estratto secco 23,70 gr./