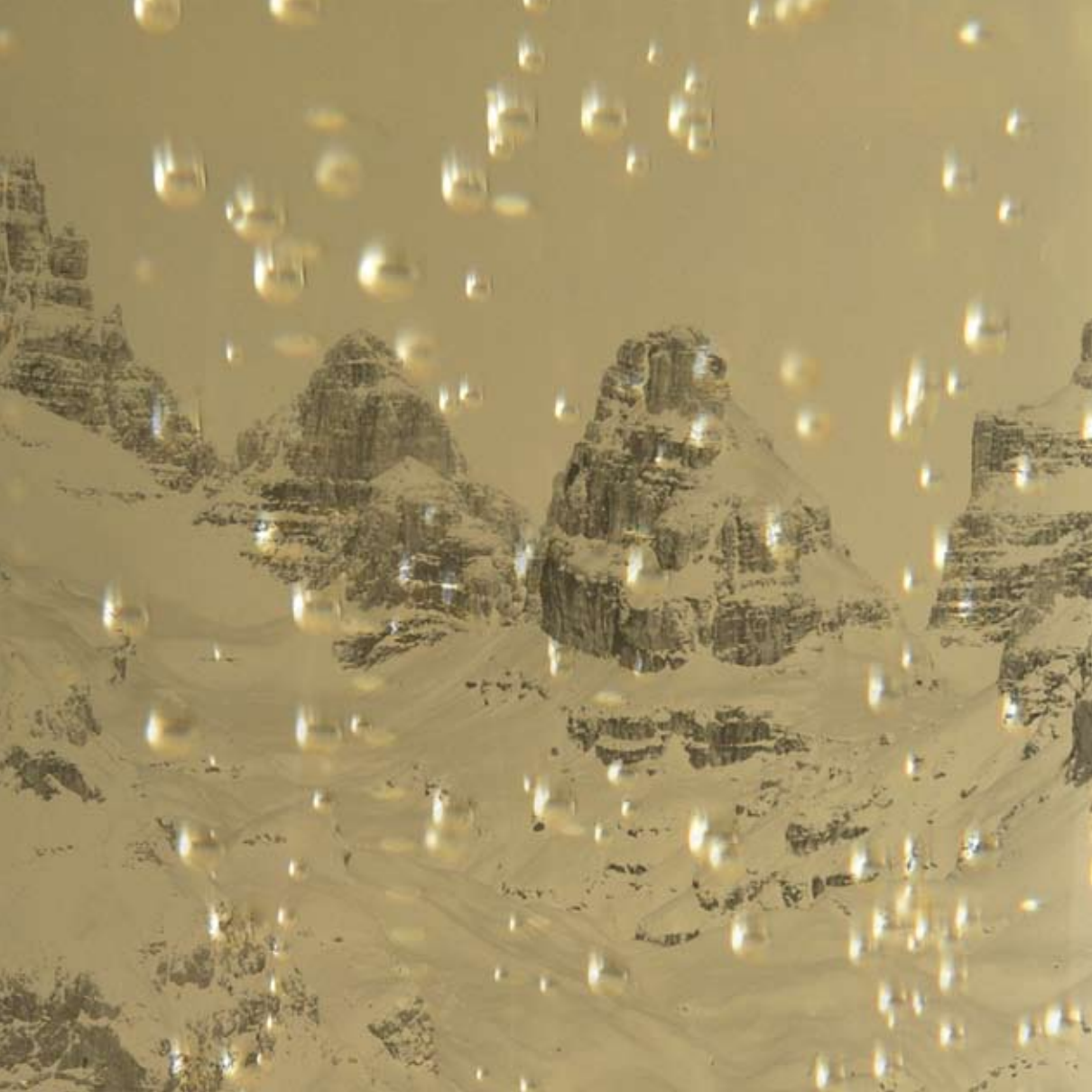


MASO MARTIS

DIE PRICKELNDEN TROPFEN DER DOLOMITEN



MASO MARTIS

DIE PRICKELNDEN TROPFEN DER DOLOMITEN

Die Magie der Feste, das Warten auf einen besonderen Anlass,
der Aperitif mit Freunden, die Freude am Genuss.

Essenz, Duft, Intensität und Leichtigkeit ...
das sind die prickelnden Tropfen der Dolomiten
und die Seele der Weine von Maso Martis.

TRENTODOC

TRENTODOC steht für Weine, die nach der
Champagnermethode erzeugt werden:
das ideale Terroir, die hohe Traubenqualität,
die sorgfältige Verarbeitung, der Trentiner Ursprung.

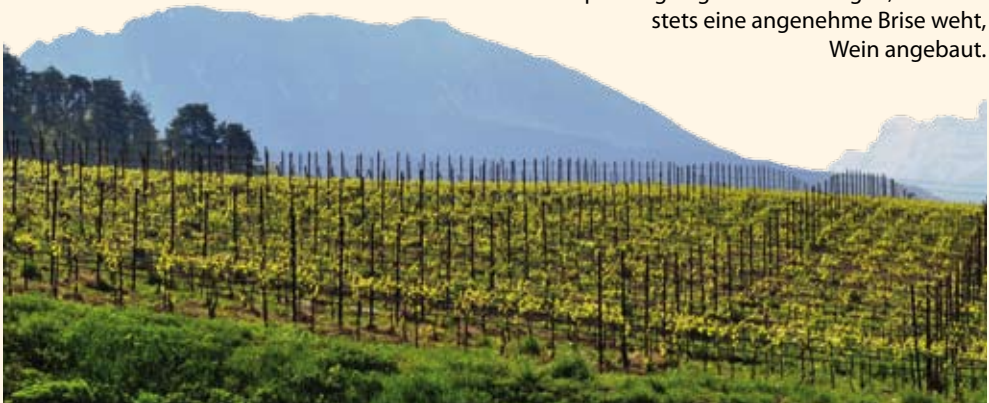
Über uns

Unser Weinkellerei wurde im Jahr 1990 gegründet. Von Anfang an haben wir uns fast ausschließlich auf die Produktion von Schaumwein nach der Champagnermethode spezialisiert. TRENTODOC ist der Wein, den wir lieben, an den wir glauben und in den wir unsere Energie investieren. Wir betrachten die Erzeugung dieses Weines als unsere Mission, die wir mit Hingabe und Beständigkeit verfolgen.

Antonio und Roberta Stelzer



Maso Martis befindet sich in Martignano, am Fuße des Monte Calisio (der auch Argentario genannt wird) oberhalb von Trient in 450 m Höhe. Schon seit Ende des 19. Jh. wird in diesen optimal gelegenen Weinbergen, in denen stets eine angenehme Brise weht, Wein angebaut.





Anders von Anfang an

Seit 1986 bauen wir auf
12 Hektar Wein an. Unser
Weinberg ist reich an lehmig-
kalkhaltigem Boden und
rotem Trentinoporphy.
Wir setzen auf eine begrenzte
Qualitätsproduktion, das
bedeutet wir produzieren
60.000 Flaschen Wein pro Jahr,
von denen 45.000
TRENTODOC sind.
Unsere Weine werden
ausschließlich aus unseren
eigenen Trauben erzeugt.
Die Lese - die allein per
Hand erfolgt - wird noch heute
auf unserem Weingut wie
ein Bauernfest gefeiert.
Unser Wunsch, die
Ursprünglichkeit unserer
Trauben und unserer Umwelt
zu erhalten, hat uns zum
biologischen Weinbau geführt.





Unser Name - vom Weinberg bis zur Flasche

Es ist uns wichtig, dass jede Flasche den Jahrgang ihrer Erzeugung widerspiegelt und dass wir unsere Reben mit derselben Sorgfalt pflegen, mit der wir die Umwelt, in der wir leben, Tag für Tag schützen. Unsere Liebe zum Detail ist das Ergebnis einer harmonisch abgestimmten Teamarbeit – Andrea Cristelloni im Weinberg und Matteo Ferrari in der Kellerei leisten einen erheblichen Beitrag zu unserem spannenden Projekt. Unser Name steht somit für die konkrete Arbeit, die in jeder einzelnen Flasche von Maso Martis steckt.





Unseren Produkte

Die Arbeit im Weinberg konzentriert sich auf die vorwiegenden Rebsorten Chardonnay und Pinot Nero, ohne dabei die in geringeren Mengen angebauten Rebsorten wie Pinot Meunier und die seltene und erlesene Traube Moscato Rosa zu vernachlässigen.

TRENTODOC

DOSAGGIOZERO

BRUT

DEMI-SEC

BRUT ROSE'

BRUT RISERVA

MADAME MARTIS BRUT RISERVA

WEISSWEINE

TRENTINO DOC CHARDONNAY

TRENTINO DOC CHARDONNAY L'INCANTO

ROTWEINE

TRENTINO DOC CABERNET SAUVIGNON L'INDACO RISERVA

MEDITATIONSWEINE

SOLE D' AUTUNNO CHARDONNAY PASSITO

MOSCATO ROSA







TRENTODOC DOSAGGIOZERO MILLESIMATO

*DosaggioZero ist ein nach der Flaschengärungs-
methode erzeugter Schaumwein mit großartigem
Körper und intensivem Duft. Er besticht durch einen
robusten, kräftigen und sortentypischen Charakter.*

VINIFIKATION

Die handverlesenen Trauben werden in kleine Kisten gelegt und die ganzen Trauben in getrennten Arbeitsschritten für Chardonnay und Pinot Nero schonend gepresst. Nach der Vergärung erfolgen der Abstich von der Hefe und die Assemblage der beiden Sorten im Verhältnis von 70% zu 30%. Nach der Lagerung in Edelstahltanks folgt im Frühjahr nach der Weinlese die Flaschenabfüllung unter Zusatz von Reinzuchthefen. Auf die mindestens 24 Monate dauernde Hefesatzlagerung folgen die Rüttelung per Hand und das Dégorgeement ohne Zugabe der Versanddosage.

REBSORTEN

Chardonnay und Pinot Nero, Unterlagsrebe Kober 5BB -
Zeilenbreite 3,20 m, Stockabstand 0,80 m,
Erziehungsmethode: Trentiner Pergel.

ANBAUDICHTE

3.000 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten Rebgasse, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.



ERTRAG

Höchstens 10.000 kg /ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe: blasses strohgelb
Duft: fruchtig, intensiv, zarte Hefenote, mineralisch
Alkoholgehalt: 12,50 % Vol.
Gesamtsäure: 7,80 g/l
Restzucker: Null
Trockenextrakt: 22 g/l
Perlage: fein, sehr beständig

GESCHMACK

Trocken mit Säure, gehaltvoll, weicher Abgang

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 und 1,50 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Rohe Fischvorspeisen (Austern), Nudeln und Risotto mit Fisch und Krustentieren

SERVIERTEMPERATUR:

10° - 12°C.

TRENTODOC BRUT MILLESIMATO

Aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Nero wird dieser Schaumwein nach der Flaschengärungsmethode erzeugt, der durch sein ausgeprägtes Aroma, einen großartigen Körper und seinen robusten und vielseitigen Charakter besticht und ein guter Wein für jede Gelegenheit ist.

VINIFIKATION

Die handverlesenen Trauben werden in kleine Kisten gelegt und die ganzen Trauben sofort in getrennten Arbeitsschritten für Chardonnay und Pinot Nero schonend gepresst. Nach der Vergärung erfolgen der Abstich von der Hefe und die Assemblage der beiden Sorten im Verhältnis von 70% zu 30%. Nach der Lagerung in Edelstahltanks folgt im Frühjahr nach der Weinlese die Flaschenabfüllung unter Zusatz von Reinzuchthefen. Auf die mindestens 24 Monate dauernde Hefesatzlagerung folgen die Rüttelung per Hand und das Dégorgement.

REBSORTEN

Chardonnay und Pinot Nero, Unterlagsrebe Kober 5BB - Zeilenbreite 3,20 m, Stockabstand 0,80 m, Erziehungsmethode: Trentiner Pergel.

ANBAUDICHTE

3.000 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten Rebreihe, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.



ERTRAG

Maximal 10.000 kg /ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe: blasses strohgelb
Duft: intensiv, zarte Hefenote
Alkoholgehalt: 12,50 % Vol.
Gesamtsäure: 7,50 g/l
Restzucker: 9,00 g/l
Trockenextrakt: 22 g/l
Perlage: fein, sehr beständig

GESCHMACK

Fein und ausgewogen, frisch und elegant.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 und 1,50 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Leichte Vorspeisen mit Fisch oder Gemüse, Nudelgerichte und Risotto, alle Fischarten.

SERVIERTEMPERATUR:

10° - 12°C.

TRENTODOC DEMI-SEC MILLESIMATO

Dieser temperamentvolle und lebhaftere TRENTODOC, der reich an florealen Noten ist, erinnert an den sortentypischen Duft und die Frische seiner Trauben. Blasses Strohgelb, körperreich und samtig, bereichert er jedes Dessert durch seinen natürlich sanften Geschmack.

VINIFIKATION

Die handverlesenen Trauben werden in kleine Kisten gelegt und im Ganzen sofort in getrennten Arbeitsschritten für Chardonnay und Pinot Nero schonend gepresst. Nach der Vergärung erfolgen der Abstich von der Hefe und die Assemblage der beiden Sorten im Verhältnis von 70% zu 30%. Nach der Lagerung in Edelstahltanks folgt im Frühjahr nach der Weinlese die Flaschenabfüllung unter Zusatz von Reinzuchthefen. Auf die mindestens 24 Monate dauernde Hefesatzlagerung folgen die Rüttelung per Hand und das Dégorgeement.

REBSORTEN

Chardonnay und Pinot Nero, Unterlagsrebe Kober 5BB - Zeilenbreite 3,20 m, Stockabstand 0,80 m, Erziehungsmethode: Trentiner Pergel.

ANBAUDICHTE

3.000 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten Rebreihe, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.



ERTRAG

Maximal 10.000 kg /ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb
Duft: intensiv, sehr fruchtig
Alkoholgehalt: 12,50 % Vol.
Gesamtsäure: 7,50 g/l
Restzucker: 39 g/l
Trockenextrakt: 22 g/l
Perlage: fein, sehr beständig

GESCHMACK

Die süße Note verleiht diesem Wein einen weichen Charakter, getragen von einer großartigen Struktur.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 und 1,50 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Kleines Gebäck, Hefe- oder Trockengebäck.

SERVIERTEMPERATUR:

10° - 12°C.

TRENTODOC BRUT ROSE' MILLESIMATO

Ein echter Spitzenwein, der durch sein kräftiges Rosa, den Duft von Waldbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren und durch einen zarten Mandelton besticht. Körperreich und samtig am Gaumen ist er ideal für einen frischen und prickelnden Aperitif mit Freunden, aber auch für alle anderen geselligen Anlässe.

VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand gelesen, in kleine Kisten gelegt und gepresst. Der Most wird mit Schalenkontakt einer 18-24 Stunden dauernden, kalten Mazeration unterzogen, bei der Farbe und Phenole aus den Schalen des Pinot Nero gelöst werden. Die Trauben werden danach schonend gepresst, vergoren und der Grundwein einer langen Hefesatzlagerung unterzogen. Die Trauben werden von Hand geschnitten und nach sorgfältiger Auslese zum Transport in kleine Kisten gelegt. Es folgt unmittelbar schonendes Pressen der ganzen Pinot Nero-Traube. Ein Monat nach der Gärung erfolgt der Abstich der Hefen. Lagerung in Stahltanks, im Frühjahr erfolgt die Flaschenabfüllung unter Zusatz von Reinzuchthefen. Auf die mindestens 24 Monate dauernde Lagerung folgt die Rüttelung per Hand, das Dégorgement und das Verkorken der Flaschen.

REBSORTE

Pinot Nero, Unterlagsrebe Kober 5BB - Zeilenbreite 2,20 m, Stockabstand 0,80 m, Guyot-Erziehung.

ANBAUDICHTE

5.000 Pflanzen pro Hektar.

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten



Rebreihe, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.

ERTRAG

Maximal 8.000 kg/ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe: kräftiges Rosa
Duft: intensiv, fruchtig mit zarter Hefenote
Alkoholgehalt: 12,50 % Vol.
Gesamtsäure: 7,00 g/l
Restzucker: 7,00 g/l
Trockenextrakt: 24 g/l
Perlage: fein, sehr beständig

GESCHMACK

Reintönig, robust, zeichnet sich durch die Balance von Säure und Würze aus, die ihm einen ganz besonderen, sehr sortentypischen Charakter verleihen.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 und 1,50 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Eignet sich hervorragend als Aperitif und Begleiter zu Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 10° - 12°C.

TRENTODOC BRUT RISERVA MILLESIMATO

Ein Meisterwerk der Winzerkunst aus den besten Trauben der Rebsorte Pinot Nero, für die auf dem Weingut MASO MARTIS optimale Anbaubedingungen bestehen. Eine mindestens vierjährige Hefesatzlagerung sorgt für einen außergewöhnlichen Körper und intensiven Duft und macht diesen Wein zu einem hervorragenden Begleiter zu allen Speisen.

VINIFIKATION

Die handverlesenen Trauben werden in kleine Kisten gelegt und die ganzen Trauben sofort in getrennten Arbeitsschritten für Chardonnay und Pinot Nero schonend gepresst.

Der Pinot Nero wird nur in Edelstahltanks gelagert, der Most des Chardonnay hingegen wird ca. 8 Monate vor der Tirage in Barriques vergoren und ausgebaut. Es erfolgt dann die sorgfältige Assemblage von Chardonnay und Pinot Nero im Verhältnis von 30 % zu 70 % und die Flaschenabfüllung unter Zusatz von Reinzuchtheften. Nach einer Hefesatzlagerung von 52-60 Monaten folgt die Rüttelung per Hand, das Dégorgement und das Verkorken der Flaschen.

REBSORTEN

Chardonnay und Pinot Nero, Unterlagsrebe Kober 5BB - Zeilenbreite 2,20 m, Stockabstand 0,80 m, Guyot-Erziehung.

ANBAUDICHTE

5.000 Pflanzen pro Hektar.

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten Rebreihe, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.



ERTRAG

ca. 9.000 kg/ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe:	strohgelb
Duft:	intensiv, leichter Vanilleton
Alkoholgehalt:	12,50 % Vol.
Gesamtsäure:	7,00 g/l
Restzucker:	6,00 g/l
Trockenextrakt:	25 g/l
Perlage:	fein, sehr beständig

GESCHMACK

Am Gaumen außergewöhnlich weich und gleichzeitig gehaltvoll. Sehr körperreich und intensiv mit langem Abgang.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 und 1,50 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Passt hervorragend zu allen Speisen. Ideal zu rohen und allen anderen Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 10° - 12°C.



Jedem seine Zeit ...

Antonio und Roberta Stelzer hegten seit langem einen Traum - den Traum, einen Spumante Metodo Classico zu produzieren, der das Bewusstsein ihrer Winzererfahrung widerspiegelt, die sie von Jahr zu Jahr, von Weinlese zu Weinlese entwickelt haben.

Nur 500 Flaschen werden von diesem außergewöhnlichen Metodo Classico Jahrgangsspumante produziert, der aus den besten Trauben des eleganten Pinot Nero, des duftenden Chardonnay und des weichen Pinot Meunier erzeugt wird. In „Madame Martis“ werden alle Elemente eines erlesenen Weines vereint, die seit jeher den harmonischen und typischen Stil der Spumanti von Maso Martis auszeichnen.

Die erste Flasche dieses Millesimato Spumante aus dem Jahr 1999 wurde nach einer achtjährigen Hefesatzlagerung auf einer eigens hierfür organisierten Veranstaltung anlässlich des Meraner WeinFestivals 2008 geöffnet.



MADAME MARTIS BRUT RISERVA TRENTODOC



Madame Martis – diesen weiblichen Namen haben Antonio und Roberta ihrem Wein gegeben, der den beiden Töchtern Alessandra und Maddalena – der Zukunft von Maso Martis - gewidmet ist. Dieser besondere Riserva wird nur mit ganz außergewöhnlichen



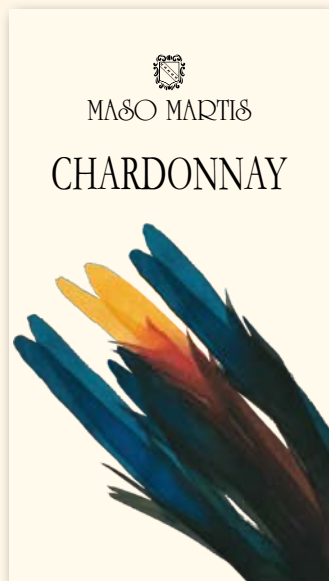
Jahrgängen erzeugt und ist ein edler Genuss für all jene, die eine der wenigen hundert Flaschen Madame Martis entkorken und so die Magie eines erfüllten Traumes miterleben können.

*Maso Martis Pressemitteilung
für den Meraner WeinFestivals 2008*



TRENTINO DOC CHARDONNAY

*Ein Wein mit ausgeprägter Persönlichkeit,
reich an intensiven Düften, der die
sortentypischen Eigenschaften des Terroirs
widerspiegelt.*



VINIFIKATION

Nach der Handlese werden die Trauben in kleine Kisten gelegt und im Ganzen sofort gepresst. Anschließend folgt die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 18° - 20° C unter Zusatz von Reinzuchtheferen. Im Frühjahr nach der Lese wird der Wein nach der Lagerung in Edelstahltanks in Flaschen abgefüllt.

REBSORTE

Chardonnay, Unterlagsrebe Kober 5BB - Zeilenbreite 3,20 m; Stockabstand 0,80 m; Erziehungsmethode: Trentiner Pergel.

ANBAUDICHTE

3.000 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten Rebreihe, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.

ERTRAG

maximal 10.000 kg/ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen
Duft: fruchtig und blumig
Alkoholgehalt: 12,50 %Vol.
Gesamtsäure: 6,00 g/l
Trockenextrakt: 24 g/l

GESCHMACK

Charakteristisch und sortentypisch, frisch und mineralisch mit langem Abgang.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 und 1,50 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Hervorragend als Aperitif, zu Fisch und Geflügel.

SERVIERTEMPERATUR: 10° - 12°C.

TRENTINO DOC CHARDONNAY L'INCANTO

Das Ergebnis einer sorgfältigen Traubenauswahl und Kelterung. Ein Wein, der reich an Duft und Aroma ist, vollendet durch die Gärung in Barriques.



VINIFIKATION

Nach der Handlese werden die Trauben in kleine Kisten gelegt und im Ganzen sofort gepresst. Es folgt die Gärung in kleinen Holzfässern mit Reinzuchthefen. Der Wein lagert mindestens ein Jahr im Fass mit regelmäßigem Aufrühren der Hefe. Nach der Assemblage und der Flaschenabfüllung lagert der Wein etwa 12 Monate im Keller.

REBSORTE

Chardonnay, Unterlagsrebe Kober 5BB - Zeilenbreite 2,20 m Stockabstand 0,80 m. Guyot-Erziehung.

ANBAUDICHTE

3.000 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten Rebgasse, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.

ERTRAG

Maximal 9.000 Kg/ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe: sattes strohgelb
Duft: reife exotische Früchte, Gewürze
Alkoholgehalt: 13,00 % Vol.
Gesamtsäure: 5,50 g/l
Trockenextrakt: 25 g/l

GESCHMACK

Warm, voll und einnehmend am Gaumen mit einer zarten Vanillenote, langem Abgang und guter Struktur.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 l

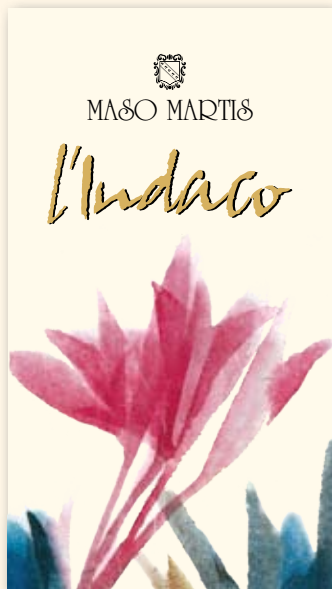
SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideal zu Aperitif oder zur ganzen Mahlzeit. Passt sehr gut zu Fisch und Geflügel und reifem Kuhmilchkäse.

SERVIERTEMPERATUR: 12° - 14°C.

TRENTINO DOC CABERNET SAUVIGNON L'INDACO RISERVA

Dieser Cabernet Sauvignon wird aus den besten Trauben einer kleinen Parzelle des Weinguts MASO MARTIS erzeugt. Ideale Anbaubedingungen verleihen diesem Wein seine typische Mineralität. Die begrenzte Traubenmenge, die unter optimalen Bedingungen heranreifen kann, verleiht diesem Wein Struktur und Aroma, die durch die Reifung in Holzfässern noch verstärkt werden.



VINIFIKATION

Die Trauben werden handverlesen, in kleine Kisten gelegt und sofort entrappt und gekeltert. Es folgt die kontrollierte Gärung auf Reinzuchtheffen bei 28 - 32 °C in Edelstahltanks. Nach der Gärung wird der Wein von den Trestrern getrennt und reift 36 Monate in kleinen und großen Eichenfässern.

REBSORTE

Cabernet Sauvignon, Unterlagsrebe S04, Zeilenbreite 2,50 m; Stockabstand 0,70 m, Kordon-Erziehung.

ANBAUMETHODE

Wenige Knospen auf jeder Rebe, organische Düngung, kontrollierte Begrünung der Rebzeilen, Tropfbewässerung.

ERTRAG

ca. 6.000 kg/ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe: sattes Rubinrot
Duft: Aromen von Waldfrüchten, mit einer leichten Kräuternote
Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Gesamtsäure: 5,50 g/l
Extrakt: 30 g/l

GESCHMACK

Reintönig und intensiv mit großem Körper; am Gaumen langer Abgang und ausgeprägte Weichheit durch den langen Ausbau in Barriques.

FORMATO

0,75 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Passt hervorragend zu Kochfleisch, Braten und Wild, gegrilltes Fleisch, Kochwurst, Hartkäse

SERVIERTEMPERATUR:

18-20 °C.



SOLE D'AUTUNNO CHARDONNAY PASSITO

Die nach und nach reifenden Trauben werden getrocknet und im Spätherbst zu Most verarbeitet. Es entsteht ein Wein von warmer, goldgelber Farbe, der süß, leicht aromatisch, körperreich und einnehmend ist.



VINIFIKATION

Die Trauben werden handverlesen, sorgfältig ausgewählt und direkt in kleine Trocknungskisten zu 5 kg gelegt. In einem kühlen, gut belüfteten Raum werden sie für einige Monate zum Trocknen gelagert. Anschließend werden sie schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur (18° - 20°C) in Edelstahltanks vergoren. Nach einem 6-8 Monate dauernden Ausbau erfolgt die Flaschenabfüllung.

REBSORTE

Chardonnay, Unterlagsrebe S04, Zeilenbreite 3,20 m, Stockabstand 0.80 m, Erziehungsmethode: Trentiner Pergel und Zeilenbreite 2,20 m, Stockabstand 0.80 m, Erziehungsmethode: Guyot.

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten Rebgasse, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.

EIGENSCHAFTEN

Farbe:	sattes goldgelb
Duft:	reife Früchte, Trockenfrüchte (Aprikose, Feigen) und Gewürze
Alkoholgehalt:	12,50 % Vol.
Gesamtsäure:	6,00 g/l
Restzucker:	130 g/l
Trockenextrakt:	38 g/l

GESCHMACK

Angenehm süß und samtig, einnehmend frisch und mit guter Struktur.

FLASCHENGRÖSSEN

0,375 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Zum Abschluss der Mahlzeit, mit allen kräftigen Käsesorten. Ideal auch als Dessertwein zu Trockengebäck.

SERVIERTEMPERATUR: 10° - 12°C.

MOSCATO ROSA

Wenige Rebsorten haben so ausgeprägte Eigenschaften wie der Rosa Muskateller. Aus seinen Trauben gewinnt man würzige, rassige Weine mit einem unverwechselbaren Charakter. Der von Anfang an in geringsten Mengen erzeugte Wein hat sich im Laufe der Jahre bei Weinkennern einen Namen als einer der besten seiner Art in dieser Region gemacht.



VINIFIKATION

Die Trauben werden handverlesen, in kleine Kisten gelegt und sofort entrappt und gekeltert. Kontrollierte Gärung mit Schalenkontakt und anschließende Lagerung in Stahltanks bis zur Flaschenabfüllung.

REBSORTE

Rosa Muskateller, Unterlage SO4, Kordon- und Guyot-Erziehung.

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten Rebgeisse, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.

ERTRAG

ca. 3.000 kg / ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe:	granatrot
Duft:	Rosenblüten und Gewürze
Alkoholgehalt:	12,50 % Vol.
Gesamtsäure:	6,50 g/l
Restzucker:	130 g/l
Trockenextrakt:	38 g/l

GESCHMACK

Fein und elegant mit angenehm süßen Aromenoten von Rosenblüten.

FLASCHENGRÖSSEN

0,375 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Klassischer Meditationswein; passt zu Keksen und hervorragend zu Schimmelkäse.

SERVIERTEMPERATUR: 10° - 12°C.

Gastfreundschaft

Im Maso Martis kann man sich treffen und gesellige Momente erleben:
gemeinsam am Tisch sitzen,
die Sonne, den Ausblick und
die Natur genießen und einen
guten Wein in gemütlicher
Atmosphäre trinken.



Unsere Saal ist der ideale Ort für:

- Mittagessen, Abendessen und Geschäftstreffen
- Hochzeiten, Kommunionen, Empfänge...
- Besichtigungen und Verkostungen nach Voranmeldung
- Themenabende

Nur mit Reservierung





Wo wir sind

Auf der Brennerautobahn A22:
aus Richtung Verona Ausfahrt
Trento Sud, aus Richtung
Bozen Ausfahrt Trento Nord.
Auf der S.S. 47 des Valsugana
in Richtung Padova, nach
MARTIGNANO ausfahren.
Für Besucher, die auf der
S.S. 47 des Valsugana aus
Richtung Padova kommen:
Ausfahrt in Trento Est und dem
Hinweis nach MARTIGNANO
folgen. Auf dem ansteigenden
Weg bis zu einer Stra enenge
zwischen zwei Häusern fahren,
danach rechts einbiegen.
Beim STOP Schild links
weiterfahren und nach 200
Metern rechts in die Einfahrt
zu MASO MARTIS einbiegen.



MASO MARTIS AZIENDA AGRICOLA
VIA DELL' ALBERA 52 - 38121 MARTIGNANO - TRENTO - ITALIEN
Tel. +39 0461 821057 - Fax +39 0461 426773 - info@masomartis.it
www.masomartis.it





BOZEN

Brennero →

Trento Nord



MARTIGNANO

PADOVA →

TRENTO

Trento Sud



ROVERETO

Gardasee

A22

VERONA





Text:

- Aurora Endrici
Vinoè comunicazione Vino

Übersetzung:

- Christina Lerchner

Produktbeschreibung / Textbearbeitung:

- Maso Martis

Photo:

- Fotosavorelli
• Archivio Maso Martis

Layout

- Studio Giorgi

Druck:

- Litografica Editrice Saturnia



powered by OKKAM



www.masomartis.it