

# MADAME MARTIS

RARE VINTAGE  
2004

L'annata 2004 viene ricordata dai viticoltori in Trentino per la sua regolarità. L'inverno freddo e piovoso è tipico delle nostre latitudini, sono primavera ed estate a determinare la chiave di lettura dell'andamento viticolo. Il 2004 ha regalato temperature non eccessivamente calde con una bella fioritura verso la metà di giugno. Ore di sole caldo, non siccitoso hanno caratterizzato l'estate, i mesi di agosto e settembre sono stati beneficiati da sporadiche piogge ed una buona escursione termica notturna, ottimi presupposti per una bella raccolta. La vendemmia, rigorosamente a mano ed in piccole casse, è iniziata il 16 settembre per le uve Chardonnay, mentre le uve Pinot Nero e Pinot Meunier, che impreziosiscono la cuveè di Madame Martis, sono state raccolte tra il 22 e il 25 settembre. L'uva spiccava per gli acini sani, turgidi, dall'ottima ricchezza acidica, indispensabile per ottenere un TrentoDOC da lungo invecchiamento.

Il tiraggio della base spumante è stato effettuato nel mese di maggio 2005. La presa di spuma è avvenuta lentamente e la Madame ha trascorso oltre 8 anni di lungo invecchiamento in cantina prima di essere separata dai suoi lieviti. Questo prezioso millesimo è stato sottoposto ad attento remuage manuale e alla sboccatura finale nel mese di agosto 2013. La Madame 2004 veste la tonalità blu di Persia, il colore delle porcellane cinesi, dell'immortalità, del silenzio e dell'anima. Rappresenta così la nostra consapevolezza di oltre vent'anni di dedizione attenta all'esclusiva arte del metodo classico che oggi ci rende appagati per averla intrapresa, allora coraggiosamente.

Antonio e Roberta Stelzer

## MADAME MARTIS

TRENTO DOC BRUT RISERVA MASO MARTIS 2004

- Zona di produzione: collina est di Trento, 450 sm
- Terreno: calcareo, ricco di scheletro su roccia rossa trentina
- Cuvèe: 70% Pinot Nero, 25% Chardonnay (in barrique dalla vendemmia fino al tiraggio), 5% Pinot Meunier
- Sboccatura: Agosto 2013
- Alcol: 12,80% Vol.
- Acidità totale: 7,90 g/l
- Zuccheri: 5,00 g/l
- Estratto secco netto: 26,00 g/l
- Responsabili tecnici: Antonio Stelzer, enot. Matteo Ferrari

Sono solamente 1000 le bottiglie di quest'eccezionale metodo classico millesimato 2004, 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.



# MASO MARTIS

Azienda Agricola Biologica  
MARTIGNANO - TRENTO - ITALIA  
Via dell'Albera 52 - tel. 0461 821057 - fax 0461 426773  
[www.masomartis.it](http://www.masomartis.it) - [info@masomartis.it](mailto:info@masomartis.it)