

MAGNUM TRENTO D.O.C. BRUT RISERVA MILLESIMATO



Un capolavoro enologico da uve selezionate, più ricche del vitigno Pinot Nero che ha trovato a MASO MARTIS il terreno ottimale per la messa a dimora, maturato sui lieviti per almeno quattro anni in modo da esaltarne corpo e profumi.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero, lavorate separatamente.

Il Pinot Nero viene vinificato solo in acciaio mentre il mosto di Chardonnay fermenta e affina in barriques per circa 8 mesi prima del tiraggio. Avviene poi l'attenta preparazione della cuvée tra Chardonnay e Pinot Nero rispettivamente nella misura del 30% e 70% e il successivo imbottigliamento con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo di 90 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m. 2.20 x 0.80, a guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

PRODUZIONE

Circa 9.000 kg/ha



CARATTERISTICHE

colore: paglierino
profumo: intenso, con una nota vanigliata
alcohol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 7,00 g/l
zuccheri: 6,00 g/l
estratto secco: 25 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Al palato accomuna straordinaria morbidezza e spiccata sapidità. Molto corposo e intenso con un'ottima persistenza gustativa.

FORMATO 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto. Ideale con crudità marine e i menù a base di pesce.

SERVIRE A 10°-12°C.