

TRENTODOC

MADAME MARTIS

BRUT RISERVA MILLESIMATO 2016

Questa bottiglia del millesimo 2016 è una delle pochissime prodotte da Maso Martis con un'accurata selezione delle proprie uve, coniugando l'eleganza del Pinot Nero con la fragranza dello Chardonnay e la morbidezza del Meunier. "Madame Martis" è la riuscita sintesi dei pregiati elementi che caratterizzano da sempre lo stile armonico e deciso degli spumanti Maso Martis.

VINIFICAZIONE
Si esegue una vendemmia a mano alla quale segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay, Pinot Nero e Meunier, lavorate separatamente. Il Pinot Nero e il Meunier vengono vinificati 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 e il successivo imbottigliamento con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti di quasi 9 anni, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expedition e conseguente confezionamento.

CUVÉE
Pinot Nero, Chardonnay, Meunier

CARATTERISTICHE
colore: giallo paglierino con riflesso dorato
profumo: pasticceria, frutta esotica, agrumi e fiori, fragranza di pane tostato
alcool: 12,50% Vol
zuccheri: brut
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO
Il tocco minerale regala al palato straordinaria morbidezza e spiccata sapidità. Cremoso ed equilibrato in bocca.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ottimo a tutto pasto, ideale con menù a base di pesce o carne, bene con formaggi saporiti.

SERVIRE A
10°-12°c.

FORMATO
0,75 l. e 1,50 l.

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/*non* UE

MASOMARTIS
TRENTO 1990