



TRENTO DOC

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 8 anni, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition e conseguente confezionamento.

CUVÉE

Cuvée: Pinot Nero, Chardonnay, Meunier

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflesso dorato
profumo: pasticceria, frutta esotica, agrumi e fiori, fragranza di pane tostato
alcol: 12,50% Vol
zuccheri: brut
estratto secco: 19,00 g/l
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.

