

# MADAME MARTIS BRUT RISERVA TRENTODOC MILLESIMATO

*Sono solamente mille le bottiglie di quest'eccezionale metodo classico millesimato 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 Meunier.*

*"Madame Martis" è infatti una riuscita sintesi dei pregiati elementi che caratterizzano da sempre lo stile armonico e deciso degli spumanti Maso Martis.*

## CUVÉE

70% Pinot Nero 25% Chardonnay 5% Meunier

## VITIGNI

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

Meunier innestato su Kober 5BB, sesto di impianto m. 3,20 x 0,80 a pergola trentina.

## DENSITÀ IMPIANTO

5.000 piante per ettaro guyot; 3.000 piante per ettaro pergola trentina

## 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: giallo paglierino con riflesso dorato  
profumo: pasticceria, frutta esotica, agrumi e fiori, fragranza di pane tostato  
alcol: 12,60% Vol  
acidità totale: 8,10 g/l  
zuccheri: 5,00 g/l  
estratto secco: 24,00 g/l  
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

## GUSTO

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

## FORMATO 0,75

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con crudità marine e menù a base di pesce.

SERVIRE A 10°-12°C.



**PLATINUM**  
+95 PUNTI



