# MASO MARTIS

TRENTO 1990

EFFERVESCENZA DELLE DOLOMITI

TRENTODOC

**Maso Martis è la famiglia,**
il vigneto di proprietà
a conduzione biologica,
la cura sartoriale
dedicata ad ogni bottiglia
da oltre 30 anni.

**Trentodoc è sinonimo**
**di metodo classico:**
l'habitat ideale delle Dolomiti,
l'elevata qualità delle uve,
l'origine trentina.

## LA SCELTA DEL BIOLOGICO

Dalla vendemmia 2013 Maso Martis
ha ottenuto la certificazione biologica ICEA
per il vigneto e per la cantina.

Lavorare con il metodo biologico significa
sfruttare la naturale fertilità del suolo,
promuovere la biodiversità dell'ambiente,
escludendo l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli
organismi geneticamente modificati (OGM).

La salubrità dell'ambiente e del vino bevuto
dal cliente è un cardine della filosofia
di produzione di Maso Martis
e una scelta di vita della famiglia Stelzer.

## IL TERRITORIO TRENTINO, LE DOLOMITI.

Maso Martis si trova a Martignano ai piedi del Monte Calisio (detto anche Argentario) sopra Trento, a 450 m di altitudine: un terreno montano ricco di calcare, ideale per il metodo classico, accarezzato dalla costante brezza dell'Ora del Garda.

Il terriorio delle Dolomiti è patrimonio dell'Unesco e rappresenta oggi l'ambiente ideale per la viticoltura: la freschezza degli aromi e la mineralità delle uve sono irripetibilmente legate a questa meravigliosa sinergia di fattori.
e una scelta di vita della famiglia Stelzer.

## TRENT'ANNI DI MASO MARTIS, LA NUOVA IMMAGINE.

A trent'anni dalla fondazione, la famiglia Stelzer ha deciso di uniformare tutta la linea delle sue etichette: un filo conduttore nel segno della riconoscibilità di stile dove, la doppia M della fustella, evoca tanto il nome dell'azienda quanto le guglie delle Dolomiti.

TRENTODOC

# MADAME MARTIS

## BRUT RISERVA MILLESIMATO

Pinot Nero, Chardonnay fermentato in legno e una inusuale quota di Meunier sono gli ingredienti di questo spumante divenuto oggi una delle icone del metodo classico italiano nel mondo.

La prima bottiglia del millesimo 1999 è stata aperta, dopo ben otto anni di sosta sui lieviti, in un evento esclusivo durante il Merano Wine Festival 2008.

La Riserva Madame Martis rappresenta il segno distintivo di una firma della "casa" spumantistica.

MASOMARTIS
TRENTO 1990

TRENTODOC

# MADAME MARTIS

## BRUT RISERVA MILLESIMATO

Questa bottiglia del millesimo 2011 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 9 anni, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expedition e conseguente confezionamento.

### CUVÈE

70% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 5% Meunier

### CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflesso dorato
profumo: pasticceria, frutta esotica, agrumi e fiori, fragranza di pane tostato
alcool: 13,00% Vol
acidità totale: 7,80 g/l
zuccheri: 5,00 g/l
estratto secco: 22,50 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

Ideale con crudità marine e menù a base di pesce.

### SERVIRE A

10°-12°c.

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

### PREMI

| ANNO GUIDA *MILLESIMO* | GAMBERO ROSSO | BIBENDA | VITAE AIS | VINI BUONI D'ITALIA | MERANO WINE FESTIVAL | WINE ENTHUSIAST | SPARKLE | WINE SPECTATOR | DOCTOR WINE | CSWWC | I VINI DI VERONELLI | FALSTAFF | GUIDA PROSIT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2015 *2004* | | | | | | 88 P. | | | | | | | |
| 2016 *2005* | | | | | | | | | | | 93 P. | | |
| 2017 *2006* | | | | | | 90 P. | | | | | 93 P. | | |
| 2018 *2007* | | | | | | | | | | | 90 P. | | |
| 2019 *2008* | | | | | | 91 P. | | | | MAGNUM | 94 P. | | |
| 2020 *2009* | | | | | | 92 P. | | 92 P. | | | 94 P. | | |
| 2021 *2010* | | | | | | 93 P. | | | 95 P. | | 94 P. | 94 P. | |
| 2022 *2011* | | | | | | | | | 95 P. | | | | |

### CAMBIO ETICHETTA

MASOMARTIS
TRENTO 1990

TRENTODOC

# MONSIEUR MARTIS

## ROSE' DE NOIR BRUT MILLESIMATO

Nel 2020 a trent'anni dalla fondazione
la famiglia Stelzer presenta Monsieur Martis,
il suo Meunier in purezza
in versione rosé, millesimo 2015.

Pochissime le aziende italiane
a confrontarsi con questo nobile
vitigno francese, presente nel vigneto
di Maso Martis fino dagli esordi
per volontà di Antonio Stelzer.

MASOMARTIS
TRENTO 1990

TRENTODOC

# MONSIEUR MARTIS

## ROSE' DE NOIR BRUT MILLESIMATO

Dagli anni '80 Maso Martis coltiva nei suoi 12 ettari di vigneto il Meunier, un vitigno appartenente alla famiglia dei Pinot.
L'origine del nome Meunier, in francese "mugnaio", deriva dalla caratteristica parte inferiore della sua foglia, molto lanuginosa e all'apparenza imbiancata di farina.
Vitigno molto amato in Francia, in Trentino il Meunier è previsto dal disciplinare della Trentodoc ma ancora poco diffuso in regione. Maso Martis ha iniziato a utilizzare appieno questo vitigno con la vendemmia 1999, inserendolo come elemento distintivo della Madame Martis, la sua più prestigiosa cuvèe Riserva. Nel 2020 a trent'anni dalla fondazione, la famiglia Stelzer ha deciso di festeggiare l'anniversario presentando Monsieur Martis, il suo Meunier in purezza versione rosé, millesimo 2015.

### VINIFICAZIONE
Si esegue una vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.
Le uve vengono pressate in maniera soffice e il mosto resta a contatto con le bucce per favorire l'estrazione del colore e dei precursori aromatici più nobili del Meunier.
Avviene poi la fermentazione e una lunga permanenza del vino base sui lieviti.
Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo un invecchiamento per un periodo di 48 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

### CUVÈE
100% Meunier

### CARATTERISTICHE
colore: ramato tenue
profumo: bouquet di frutti rossi al naso, croccante di lampone, mirtillo e ciliegia appena colti che si intrecciano a note speziate e fumè
alcool: 12.30% Vol
acidità totale: 6.30 g/l
zuccheri: 4.50 g/l
estratto secco: 20,50 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

### GUSTO
struttura al palato giocata sulla piacevole acidità e salinità, snellezza e complessità di retrogusto

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ideale con crudità marine e menù a base di pesce.

### SERVIRE A
10°-12°c.

### FORMATO
0,75 l.

### PREMI

| ANNO GUIDA *MILLESIMO* | FALSTAFF | CSWWC |
|---|---|---|
| 2021 *2015* | 94 P. | |
| 2021 *2016* | | |

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

MASOMARTIS
TRENTO 1990

TRENTODOC

# ROSÉ

## EXTRA BRUT MILLESIMATO

È un prodotto di classe dal colore rosa delicato, con profumi di piccoli frutti di bosco, ribes, lamponi e fragoline e delicati richiami di mandorla dolce, corposo e vellutato. Ideale per un aperitivo fresco e spumeggiante fra amici ma anche per le occasioni di piacevoli incontri.

### VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.
Le uve vengono pigiate e il mosto resta a contatto con le bucce in pressa per favorire l'estrazione del colore e dei precursori aromatici più nobili del Pinot Nero.
Avviene poi la fermentazione e una lunga permanenza del vino base sui lieviti.
Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo un invecchiamento per un periodo di almeno 36 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expedition ed il successivo confezionamento.

### CUVÈE

100% Pinot Nero

### CARATTERISTICHE

colore: rosato
profumo: intenso, con sentori di piccola frutta rossa e nota di lievito.
alcool: 12,80 % Vol.
acidità totale: 6,00 g/l
zuccheri: 4,00 g/l
estratto secco: 23 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

### GUSTO

Franco, robusto, esaltato da equilibrio acido e salino che ne aumentano la personalità. Ricorda l'uva di provenienza.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo; piatti a base di pesce.

### SERVIRE A

10°-12°c.

### FORMATO

0,75 l. - 1,50 l. - 3,00 l.

### PREMI

| ANNO GUIDA *MILLESIMO* | GAMBERO ROSSO | BIBENDA | VITAE AIS | VINI BUONI D'ITALIA | MERANO WINE FESTIVAL | WINE ENTHUSIAST | SPARKLE | CSWWC | I VINI DI VERONELLI | FALSTAFF | GUIDA PROSIT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2017 *2012* | | | | | | 89 P. | | | 90 P. | | |
| 2018 *2013* | | | | | | | | | 93 P. | | |
| 2019 *2014* | | | | | | 92 P. | | MAGNUM | | | |
| 2020 *2015* | | | | | | 95 P. | | | | | |
| 2021 *2016* | | | | | | 95 P. CELLAR SELECTION | | | ★★★ | 92 P. | |
| 2022 *2017* | | | | | | | | | | | |

### CAMBIO ETICHETTA

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

MASOMARTIS
TRENTO 1990

TRENTODOC

# DOSAGGIOZERO

## RISERVA MILLESIMATO

DosaggioZero è un metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, minerale, dal carattere robusto e deciso. Elegante, equilibrato e armonico.

### VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano alla quale 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 la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée tra Pinot Nero e Chardonnay rispettivamente nella misura del 70% e 30%. La primavera successiva viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura senza l'aggiunta della liqueur d'expedition e successivo confezionamento.

### CUVÈE

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

### CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico
profumo: deciso, intenso, leggermente di lievito, mandorla e nocciola
alcool: 12,50 % Vol.
acidità totale: 8,00 g/l
zuccheri: zero
estratto secco: 24 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

### GUSTO

Secco con ottima acidità e sapidità bilanciate dal finale morbido.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto, si sposa bene con piatti a base di pesce o crostacei.
Bene anche con i salumi e formaggi saporiti.

### SERVIRE A

10°-12°c.

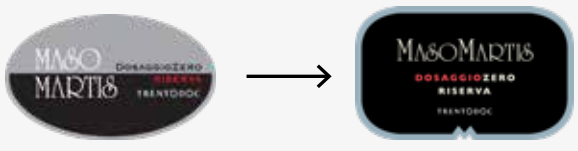
### FORMATO

0,75 l. - 1,50 l.

### PREMI

| ANNO GUIDA *MILLESIMO* | GAMBERO ROSSO | BIBENDA | VITAE AIS | VINI BUONI D'ITALIA | MERANO WINE FESTIVAL | WINE ENTHUSIAST | SPARKLE | WINE SPECTATOR | I VINI DI VERONELLI | FALSTAFF | GUIDA PROSIT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2014 *2009* | | | | | | 90 P. | | | | | |
| 2015 *2010* | | | | | | 94 P. | | | 92 P. | | |
| 2016 *2011* | | | | | | 91 P. | | | 92 P. | | |
| 2017 *2012* | | | | | | | | | 94 P. | | |
| 2018 *2013* | | | | | | | | | | 92 P. | |
| 2019 *2014* | | | | | | 94 P. | | 91 P. | | | |
| 2020 *2015* | | | | | | 96 P. | | | | | |
| 2021 *2016* | | | | | | 95 P. EDITOR'S CHOICE | | | ★★★ | 91 P. | |
| 2022 *2017* | | | | | | | | | | | |

### CAMBIO ETICHETTA




ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

MASOMARTIS
TRENTO 1990

TRENTODOC

# RISERVA

## BRUT 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 alla quale 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 36 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expedition e conseguente confezionamento.

### CUVÈE

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

### CARATTERISTICHE

colore: paglierino
profumo: intenso, con una nota vanigliata
alcool: 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.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

### SERVIRE A

10°-12°c.

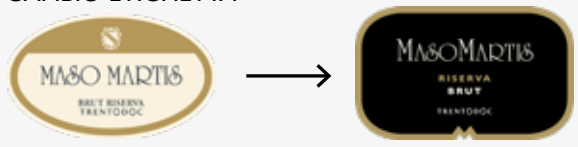
### FORMATO

0,75 l. - 1,50 l.

### PREMI

| ANNO GUIDA *MILLESIMO* | GAMBERO ROSSO | BIBENDA | VITAE AIS | VINI BUONI D'ITALIA | MERANO WINE FESTIVAL | WINE ENTHUSIAST | SPARKLE | WINE SPECTATOR | DOCTOR WINE | I VINI DI VERONELLI | FALSTAFF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2012 *2006* | | | | | | | | 90 P. | | | |
| 2013 *2007* | | | | | | 90 P. | | | | 89 P. | |
| 2014 *2008* | | | | | | | | | | 91 P. | |
| 2015 *2009* | | | | | | 92 P. | | | | 91 P. | |
| 2016 *2011* | | | | | | | | | | 92 P. | |
| 2017 *2013* | | | | | | | | | | | |
| 2018 *2014* | | | | | | 91 P. | | | | | |
| 2019 *2015* | | | | | | | | | | | |
| 2020 *2016* | | | | | | 93 P. | | | 92 P. | | 91 P. |

### CAMBIO ETICHETTA




ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

MASOMARTIS
TRENTO 1990

TRENTODOC

# BLANC DE BLANCS

BRUT

Dalla vinificazione di uve Chardonnay si ottiene questo metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, leggero sentore di lievito, dal carattere robusto e versatile, per tutte le occasioni di incontro.

## VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay.
Dopo la fermentazione avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée.
Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati.
Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo variabile tra i 18 e i 24 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

## CUVÈE

100% Chardonnay
(1,50 l. , 70% Chardonnay e 30% Pinot nero)

## CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico
profumo: intenso, leggero sentore di lievito
alcool: 12,50 % Vol.
acidità totale: 7,50 g/l
zuccheri: 6,00 g/l
estratto secco: 22 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

## GUSTO

Delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti a base di pesce o di verdure; primi piatti e risotti; pesce a piacere.

## SERVIRE A

10°-12°c.

## FORMATO

0,75 l. - 1,50 l. - 3,00 l. - 6,00 l.

## PREMI

| ANNO GUIDA *MILLESIMO* | GAMBERO ROSSO | BIBENDA | VITAE AIS | VINI BUONI D'ITALIA | MERANO WINE FESTIVAL | WINE ENTHUSIAST | SPARKLE | CSWC | I VINI DI VERONELLI | FALSTAFF | GUIDA PROSIT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2013 *2009* | | | | | | | | | | | |
| 2014 *2010* | | | | | | | | | 86 P. | | |
| 2015 *N.V.* | | | | | | 88 P. | | 2011 MAGNUM | | | |
| 2016 *N.V.* | | | | | | | | 2012 MAGNUM | | | |
| 2017 *N.V.* | | | | | | | | 2013 MAGNUM | 89 P. | | |
| 2018 *N.V.* | | | | | | | | | | | |
| 2019 *N.V.* | | | | | | 92 P. | | | | | |
| 2020 *N.V.* | | | | | | 93 P. | | | | | |
| 2021 *N.V.* | | | | | | 92 P. | | MAGNUM | ★★ | 90 P. | |
| 2022 *N.V.* | | | | | | | | MAGNUM | | | |

## CAMBIO ETICHETTA

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

MASOMARTIS
TRENTO 1990

# CHARDONNAY

## IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vino dalla spiccata personalità, ricco di profumi intensi, rispecchia la tipicità varietale e del territorio.

**VINIFICAZIONE**
Si esegue una vendemmia a mano alla quale segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione controllata a 18°-20°C con lieviti selezionati. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva.

**CUVÈE**
100% Chardonnay

**CARATTERISTICHE**
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
profumo: fruttato e floreale
alcool: 12,50 % Vol.
acidità totale: 6,00 g/l
estratto secco: 24 g/l

**GUSTO**
Caratteristico e varietale, fresco e minerale con una buona persistenza.

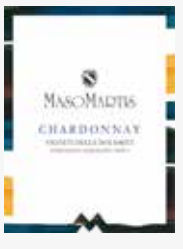
**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**
Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con i menù a base di pesce o di carni bianche.

**SERVIRE A**
10°-12°c.

**FORMATO**
0,75 l.

CAMBIO ETICHETTA

→




ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

MASOMARTIS
TRENTO 1990

CHARDONNAY

# L'INCANTO

## IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Frutto di una minuziosa selezione e di una attenta lavorazione,
è un vino ricco di umori e profumi, accentuati dall'affinamento in barriques.

### VINIFICAZIONE
Si esegue una vendemmia a mano ed immediata pressatura soffice delle uve intere.
Inizia una fermentazione in piccole botti con lieviti selezionati.
L'affinamento in legno sui lieviti dura circa due anni con ripetuti batonage.
Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia
per circa 12 mesi.

### CUVÈE
100% Chardonnay

### CARATTERISTICHE
colore: giallo paglierino carico
profumo: frutta esotica matura, spezie
alcool: 12,80 % Vol.
acidità totale: 6,00 g/l
estratto secco: 23 g/l

### GUSTO
Al gusto risulta caldo, pieno ed avvolgente con una dolce nota vanigliata,
un'ottima persistenza e sapidità

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.
Menù a base di pesce, carni bianche, formaggi di latte vaccino stagionati.

### SERVIRE A
10°-12°c.

### FORMATO
0,75 l.

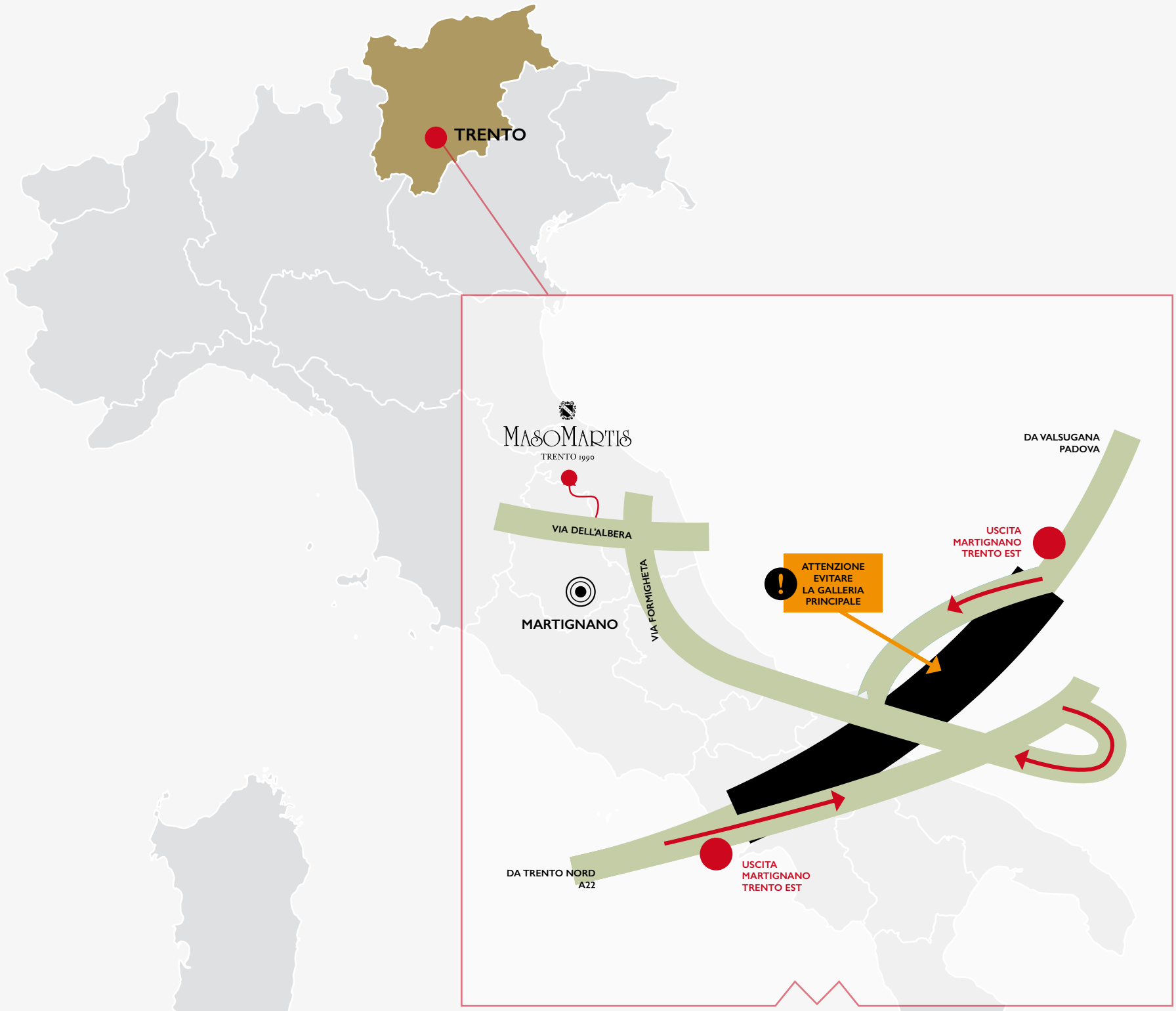
CAMBIO ETICHETTA

→

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

MASOMARTIS
TRENTO 1990

# DOVE SIAMO





MASO MARTIS

Societa' Semplice Agricola Di Stelzer Alessandra E Maddalena & C.

Via dell'Albera, 52 | Fraz. Martignano | I-38121 Trento (TN)

+39 0461 821057 | F. + 39 0461 426773

www.masomartis.it


ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632


Graphic Design: Epico, Communication partners
Testi: Aurora Endrici
Foto: Russolo
Foto Still Life: Alvise Barsanti


MASOMARTIS
TRENTO 1990