



TRENTO DOC

MADAME MARTIS

BRUT RISERVA MILLESIMATO 2016

Dies ist eine der wenigen Flaschen, die Maso Martis von dem Jahrgang 2016 produzierte. Nur die besten Trauben aus eigener Produktion wurden sorgfältig für diesen Wein ausgewählt. Die Eleganz des Pinot Noir vereint sich mit dem Duft des Chardonnay und der Weichheit des Meunier. Ein 9 Jahre langer Ausbau in der Flasche prägt seinen Stil.

VINIFIKATION

Die handverlesenen ganzen Trauben von Chardonnay, Pinot Noir und Meunier werden getrennt verarbeitet und sofort schonend gepresst. Pinot Noir und Meunier werden in Stahltanks vergoren, während der Most des Chardonnay 8 Monate bis zur Tirage in Barriques vergoren und ausgebaut wird. Es folgt die sorgfältige Assemblage und die Flaschenabfüllung unter Zusatz von Reinzuchthefen. Nach einem 8 Jahre langen Ausbau auf der Hefe erfolgt das Rütteln und Degorgieren unter Zugabe der Versanddosage und schließlich das Verkorken und Verschließen der Flasche.

CUVÉE

Chardonnay, Pinot Noir und Meunier

TECHNISCHEN DETAILS

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen

Bouquet: Gebäck, exotische Früchte, Zitrusfrüchte und Blumen, Duft von geröstetem Brot

Perlage: Fein, sehr beständig

Alkoholgehalt: 12,50% Vol

Zucker: brut

GESCHMACK

Die mineralische Note drückt sich am Gaumen durch eine großartige Weichheit und ausgeprägte Mineralität aus. Cremig und ausgewogen im Mund.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu rohen Fischvorspeisen und Fischgerichten im Allgemeinen.

SERVIERTEMPERATUR

10°-12° C

FLASCHENGRÖSSE

0,75 - 1,50 l

