TRENTODOC

MADAME MARTIS MAGNUM

BRUT RISERVA MILLESIMATO 2011

Dies ist eine der wenigen Flaschen, die Maso Martis von dem Jahrgang 2011 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 12 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

MasoMartis
TRENTO 1990