TRENTODOC

MADAME MARTIS

DOSAGGIOZERO RISERVA MILLESIMATO 2011

LIMITED EDITION

Diese Flasche des Jahrgangs 2011 ist eine der ganz wenigen, die Maso Martis aus seinen eigenen besten Trauben hergestellt hat. Sie verbindet die Eleganz des Pinot Noir mit dem Duft des Chardonnay und der Weichheit des Meunier.
„Madame Martis“ ist die gelungene Synthese der wertvollen Elemente, die seit jeher den starken und harmonischen Stil der Schaumweine von Maso Martis auszeichnen.

VINIFIKATION
Die Trauben werden von Hand geerntet, danach werden die ganzen Trauben der Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Meunier getrennt voneinander verarbeitet und sanft gepresst. Der Pinot Noir und der Meunier werden nur in Stahl vinifiziert, während der Chardonnay-Most ca. 8 Monate vor dem Ziehen in Barriques vergoren und verfeinert wurde. Anschließend erfolgt die sorgfältige Zubereitung der Cuvée und die anschließende Abfüllung mit dem Zusatz ausgewählter Hefen. Nach einem Aufenthalt von 11 Jahren auf den Hefen erfolgt die Remuage und dann die Entschlackung ohne Zugabe des Expeditionslikörs und anschließende Abpackung. Nach etwa einem Jahr im Keller wird es im Oktober 2024 auf den Markt gebracht.

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: 13,00% Vol
Zucker: pas dosé

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 l

MASOMARTIS
TRENTO 1990