



TRENTODOC

# MAGNUM MADAME MARTIS

DOSAGGIOZERO RISERVA MILLESIMATO 2011

LIMITED EDITION

Abbiamo prodotto solo 50 pezzi di questa edizione olimpica, pensata per accompagnare e festeggiare i fratelli Sighel, che gareggeranno durante l'edizione 2026.

Con loro un forte legame, perchè lo short track così come il metodo classico è fatto di attesa, passione, preparazione e precisione.

Ecco che nasce l'idea di 50 pezzi unici tutti da collezionare.

## VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano alla quale segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Pinot Nero, Chardonnay 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 circa 12 anni, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura senza l'aggiunta della liqueur d'expedition e conseguente confezionamento.

## CUVÉE

Pinot Nero, Chardonnay, Meunier

## CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflesso dorato

profumo: pasticceria, frutta esotica, agrumi e fiori, fragranza di pane tostato

alcool: 12,50% Vol

zuccheri: Pas dosé

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

1,5 l.