



MASOMARTIS

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,
le bollicine di montagna.





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 TRENINO, 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 territorio 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.

#ORIGINI



VISITE E DEGUSTAZIONI

**ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO
E DEI PROFUMI
DEL TERRITORIO
DEL TRENTODOC**

Vi aspetta una vera terrazza sulla città di Trento, un luogo dove l'accoglienza è di casa.

Aderiamo da diversi anni alla "Strada del Vino e dei Sapori del Trentino" ed è per noi un piacere aprire le porte della nostra cantina a tutti gli enoappassionati e wine lover che vengono direttamente in azienda per conoscere le origini del nostro prodotto, per degustare e acquistare i nostri vini e spumanti metodo classico.

Abbiamo pensato a diverse tipologie di visite e degustazioni in cantina, che possano accompagnare alla scoperta del gusto e dei profumi del territorio, del Trentodoc. Si possono prenotare e anche regalare direttamente online sul nostro sito.

#DOC



#REMUAGEDELGUSTO



#TRENTODOCLOVER



#WINELOVER

**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

MASOMARTIS
MADAME MARTIS
RARE VINTAGE
TRENTODOC



TRENTODOC

MADAME MARTIS

BRUT RISERVA MILLESIMATO 2016

Questa bottiglia del millesimo 2016 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 8 anni, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition e conseguente confezionamento.

CUVÉE

Cuvée: Pinot Nero, Chardonnay, Meunier

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflesso dorato
profumo: pasticceria, frutta esotica, agrumi e fiori, fragranza di pane tostato
alcol: 12,50% Vol
zuccheri: brut
estratto secco: 19,00 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

Ottimo a tutto pasto, ideale con menù a base di pesce o carne, bene con formaggi saporiti.

SERVIRE A

10°-12°c.

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





TRENTODOC

MAGNUM MADAME MARTIS

BRUT RISERVA MILLESIMATO 2011

Sono pochissime le bottiglie di quest'eccezionale metodo classico millesimato 2011, che l'azienda ha voluto produrre coniugando l'eleganza del Pinot Nero alla fragranza dello Chardonnay e alla 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 circa 12 anni, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition 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
alcol: 12,50% Vol
zuccheri: brut
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Il tocco minerale regala al palato straordinaria morbidezza e spiccata sapidità. Cremoso ed equilibrato in bocca.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto, ideale con menù a base di pesce o carne, bene con formaggi saporiti.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO 1,50 l.



TRENTODOC

MADAME MARTIS

DOSAGGIO ZERO RISERVA MILLESIMATO 2011

LIMITED EDITION

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 intiere 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 11 anni, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura senza l'aggiunta della liqueur d'expédition e conseguente confezionamento. Dopo circa un anno di permanenza in cantina viene messo in commercio ad ottobre 2024.

CUVÉE

Pinot Nero, Chardonnay, Meunier

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflesso dorato

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

alcol: 13,00% 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 0,75 l.

TRENTODOC
MONSIEUR MARTIS
ROSÉ RISERVA 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

MASOMARTIS
MONSIEUR MARTIS
ROSÉ RISERVA
TRENTODOC



TRENTODOC

MONSIEUR MARTIS

ROSÉ RISERVA BRUT MILLESIMATO

Dagli anni '80 Maso Martis coltiva nei suoi 10 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 cuvée 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.

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 circa 48 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

CUVÉE

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

alcol: 12,50% Vol

zuccheri: brut

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; primi piatti e risotti.

SERVIRE A

10°-12°C.

FORMATO

0,75 l.





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 24-30 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition ed il successivo confezionamento.

CUVÉE

Pinot Nero

CARATTERISTICHE

colore: rosato

profumo: intenso, con sentori di piccola frutta rossa e nota di lievito.

alcol: 12,50 % Vol.

zuccheri: extra brut

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 o carne rossa.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

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





TRENTODOC

MAGNUM 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 54/60 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

CUVÉE

Pinot Nero

CARATTERISTICHE

colore: rosato

profumo: intenso, con sentori di piccola frutta rossa e nota di lievito.

alcol: 12,50 % Vol.

zuccheri: extra brut

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 o carne rossa.

SERVIRE A

10°-12°c.





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 Pinot Nero e di Chardonnay 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. 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'expédition e successivo confezionamento.

CUVÉE

Pinot Nero, Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico

profumo: deciso, intenso, leggermente di lievito, mandorla e nocciola

alcol: 12,50 % Vol.

zuccheri: dosaggio zero

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.

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE





TRENTODOC

MAGNUM 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 Pinot Nero e di Chardonnay 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. 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'expédition e successivo confezionamento.

CUVÉE

Pinot Nero, Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico

profumo: deciso, intenso, leggermente di lievito, mandorla e nocciola

alcol: 12,50 % Vol.

zuccheri: dosaggio 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.





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 15 e i 18 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

CUVÉE

Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico

profumo: intenso, leggero sentore di lievito

alcol: 12,50 % Vol.

zuccheri: brut

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, carni bianche; pizza.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

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



TRENTODOC

MAGNUM 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. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 36/48 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

CUVÉE

Chardonnay

CARATTERISTICHE

profumo: intenso, leggero sentore di lievito

alcool: 12,50 % Vol.

zuccheri: brut

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, carni bianche; pizza.

SERVIRE A

10°-12°c.





TRENTO DOC

BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

Dalla vinificazione di uve Chardonnay si ottiene questo metodo classico fresco, deciso e versatile.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano a cui segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay. A seguito della prima 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 minimodi 24 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura, senza l'aggiunta di zucchero nella liqueur d'expédition, con successivo confezionamento.

CUVÉE

Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico

profumo: frutta croccante e fiori bianchi, leggero sentore di lievito

alcol: 12,50 % Vol.

zuccheri: brut nature

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 o carni bianche; pizza.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l. - 1,50 l.

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE



TRENTODOC

MAGNUM BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

Dalla vinificazione di uve Chardonnay si ottiene questo metodo classico fresco, deciso e versatile.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano a cui segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay. A seguito della prima 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 minimodi 36 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura, senza l'aggiunta di zucchero nella liqueur d'expédition, con successivo confezionamento.

CUVÉE

Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico

profumo: frutta croccante e fiori bianchi, leggero sentore di lievito

alcol: 12,50 %Vol.

zuccheri: brut nature

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 o carni bianche.

SERVIRE A

10°-12°c.





TRENTO DOC

RISERVA



BRUT MILLESIMATO

RESTYLING PER IL 35° ANNIVERSARIO DELL'AZIENDA - 2025

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.

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 Pinot Nero e Chardonnay e il successivo imbottigliamento con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo di 48 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition e conseguente confezionamento.

CUVÉE

Pinot Nero, Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino

profumo: intenso, con una nota vanigliata

alcol: 12,50 % Vol.

zuccheri: brut

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.

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE





MÜLLER THURGAU

AL+MA 800

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

All'inizio del 2022, a seguito del passaggio generazionale, abbiamo acquistato due ettari di vigneto a Montevaccino, in località Pragrande, ad 800 mt. di altitudine.

Dal 2010 sono coltivati a Müller Thurgau su un terreno di materiali glaciali misti con abbondante componente porfirica.

Con la vendemmia 2022 nasce il progetto Al+Ma 800.

Un vino ricco di profumi e aromi che racchiude tutta la freschezza delle uve coltivate in altitudine.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano alla quale segue immediatamente una pigiatura soffice delle uve. Avviene una macerazione in pressa di circa 7 ore, ad una temperatura controllata di 10°-12°, per estrarre i precursori aromatici della varietà. Inizia una fermentazione controllata a 18°-20°C con lieviti selezionati. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva.

CUVÉE

Müller Thurgau

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

profumo: fruttato e floreale

alcol: 12,50 % Vol.

GUSTO

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Si accompagna bene con i menù a base di pesce o di carni bianche.

SERVIRE A

10°-12°C.

FORMATO

0,75 l.



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.

CUVÉE

Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
profumo: fruttato e floreale
alcol: 12,50 % Vol.

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.

IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA





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 in piccole casse ed immediata pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione in piccole botti con lieviti selezionati. Dopo circa 15 mesi di affinamento avviene l'assemblaggio e a seguire l'imbottigliamento.

CUVÉE

Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino carico
profumo: frutta esotica matura, spezie
alcool: 12,50 % Vol.

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

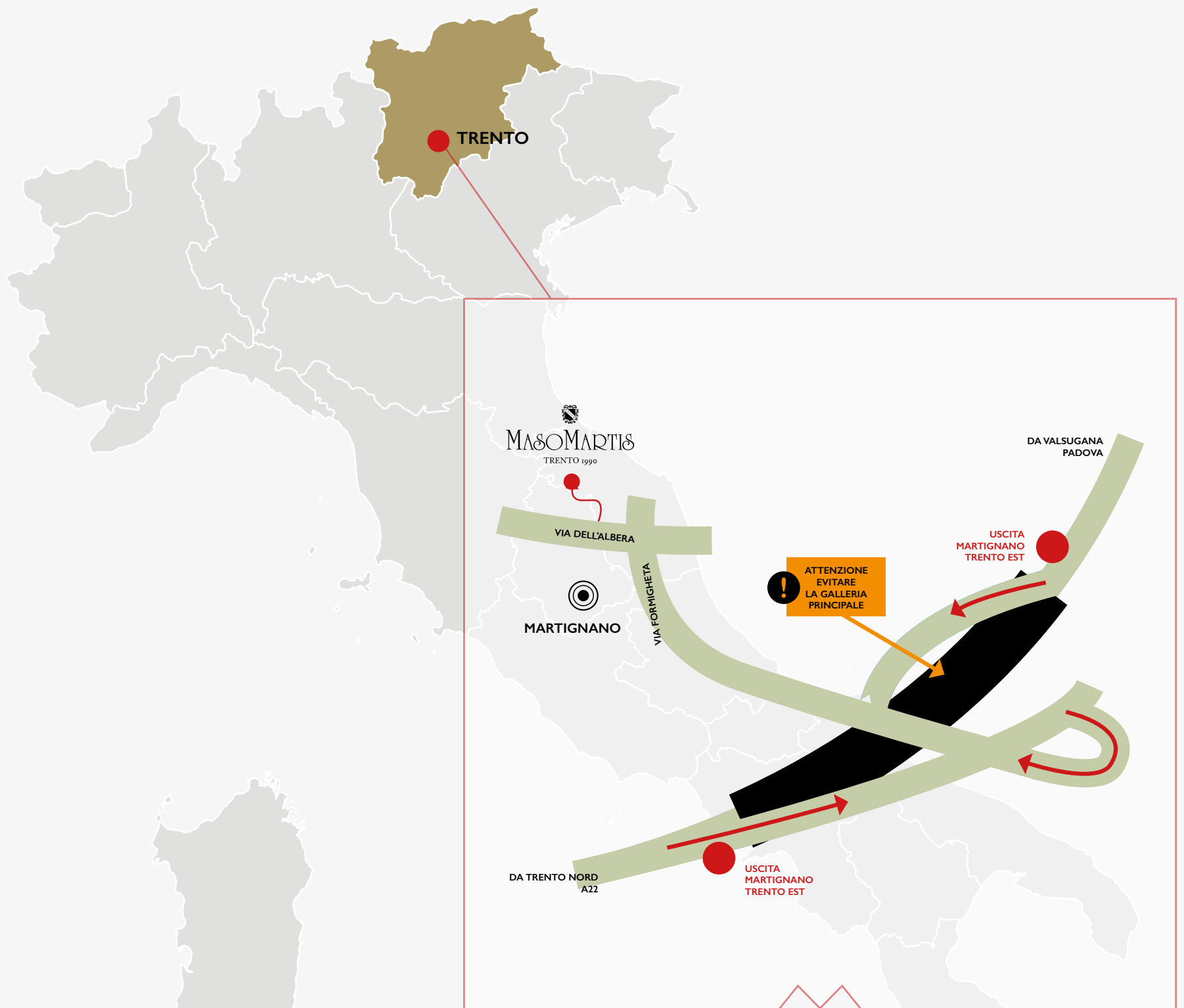
0,75 l.

IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



AWARDS 2026	BLANC DE BLANCS BRUT	DOSAGGIOZERO RISERVA 2020	ROSÈ EXTRA BRUT 2021	MONSIEUR MARTIS ROSÈ RISERVA 2020	MADAME MARTIS BRUT RISERVA 2015
VINI BUONI D'ITALIA				 TOP 300	
BIBENDA					
MERANO WINE FESTIVAL					
SPARKLE					
CSWWC					
GAMBERO ROSSO				 VINI RARI 2026	
DOCTOR WINE					
WINE ENTHUSIAST		91 PUNTI		92 PUNTI	94 PUNTI
VERONELLI	DUE STELLE ROSSE 	TRE STELLE ROSSE 	TRE STELLE ROSSE 	TRE STELLE ROSSE 	TRE STELLE ORO 
GUIDA BIO				FOGLIA D'ORO	MIGLIOR SPUMANTE METODO CLASSICO
AIS VITAE					
FALSTAFF	91 PUNTI	93 PUNTI	93 PUNTI	94 PUNTI	95 PUNTI

DOVE SIAMO



MASO MARTIS

Società 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

