

TRENTODOC

RISERVA “35” MAGNUM
BRUT MILLESIMATO

Ein önologisches Meisterwerk aus ausgewählten Trauben, gehaltvoller als die Sorte Pinot Noir, die im Maso Martis den idealen Boden zum Anpflanzen gefunden hat.

VINIFIKATION
Die Trauben werden von Hand gelesen, unmittelbar gefolgt von einer schonenden Pressung der ganzen Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben, die separat verarbeitet werden. Der Pinot Noir wird ausschließlich in Edelstahltanks ausgebaut, während der Chardonnay-Most vor der Fülldosage etwa acht Monate in Barriques gärt und reift. Die Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay wird dann sorgfältig ausgebaut und unter Zugabe ausgewählter Hefen in Flaschen abgefüllt. Nach 72 Monaten Reifung auf der Hefe wird der Wein durchgerüttelt und anschließend unter Zugabe von Versanddosage degorgiert und anschließend in Flaschen abgefüllt.

CUVÈE
Pinot Noir, Chardonnay

TECHNISCHEN DATEN
Farbe: strohgelb
Bouquet: intensiv, mit Vanillenote
Alkoholgehalt: 12,50 % Vol.
Zucker: brut
Perlage: fein, sehr beständig

GESCHMACK
Am Gaumen vereint er außergewöhnliche Geschmeidigkeit und ausgeprägten Geschmack. Sehr vollmundig und intensiv, mit ausgezeichneter Nachhaltigkeit.

SPEISEEMPFEHLUNG
Hervorragend zu allen Mahlzeiten. Ideal zu rohen Meeresfrüchten und Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR
10°-12°c .

FLASCHENGRÖSSE
0,75 l. - 1,5 l.

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/*non* UE

MASOMARTIS
TRENTO 1990