

TRENTODOC

RISERVA “35” MAGNUM

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 72 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l’aggiunta della liqueur d’expedition e conseguente confezionamento.

CUVÈE
Pinot Nero,Chardonnay

CARATTERISTICHE
colore: paglierino
profumo: intenso, con una nota vanigliata
alcool: 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. - 1,5 l.

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/*non* UE

MASOMARTIS
TRENTO 1990