



TRENTODOC

MONSIEUR MARTIS

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

CUVÉE

100% 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: 12,60% Vol
acidità totale: 7,00 g/l
zuccheri: 5,5 g/l
estratto secco: 21,90 g/l
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.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l.

