



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 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

acidità totale: 7,10 g/l

zuccheri: 0 g/l

estratto secco: 22,00 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

Ideale con crudità marine e menù a base di pesce.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO 0,75 l.