

Brut Rosè

Trento DOC 2011

Maso Martis

Il Brut Rosè Trento Doc Maso Martis vinificato con solo Pinot Nero esprime al meglio le caratteristiche di questa azienda. Stile e rigore sono infatti i termini che contraddistinguono alla perfezione il lavoro svolto dalla cantina Maso Martis. Un nome che si è distinto negli anni per la cura dedicata alla produzione del Trento Doc. Le loro bottiglie sono la sintesi di come possano coesistere precisione stilistica, territorialità e visione contadina, il tutto in certificazione biologica.

Sempre molto fine e sontuoso ma anche coinvolgente, decisamente un gran prodotto che rispecchia in pieno lo stile aziendale è un Trentodoc che sa emozionare e regala una piacevolezza inaspettata.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Trento
Denominazione	DOC
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Trento
Certificazione	Biologico
Vitigno	Pinot Nero 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosato
Gusto	Franco, robusto, esaltato da equilibrio acido e salino che ne aumentano la personalità. Ricorda l'uva di provenienza
Profumo	Intenso, con sentori di piccola frutta rossa. Perlage di bollicine sottili molto persistenti
Abbinamenti	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	10 - 12

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Guyot
Densità impianto	5.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	8.000 kg
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Le uve vengono pigiate e il mosto resta a contatto con le bucce in macerazione a freddo per circa 18-24 ore per favorire l'estrazione del colore e dei precursori aromatici più nobili del Pinot Nero. Avviene poi una pressatura molto soffice, la fermentazione e una lunga

- permanenza del vino base sui lieviti
- Maturazione** Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati
- Affinamento** Dopo un invecchiamento per un periodo di almeno 24 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.