

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

Tipò 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.