

Dosaggio Zero

Trentino DOC 2011

Maso Martis

Lo spumante Dosaggio Zero di Maso Martis è un Trentino Doc biologico dal corpo e dai profumi intensi e dal carattere robusto e deciso, e sa essere anche elegante, equilibrato e armonico. Prodotto a Maso Martis, che si trova a Martignano, ai piedi del Monte Calisio, un terreno montano che conosce la coltivazione già da fine 800, il quale è ottimamente esposto e accarezzato dalle brezze di montagna, favorendo così la produzione di ottimi vini come questo.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante
Sottotipo Bianco
Disciplinare Trentino
Denominazione DOC
Annata 2011
Classificazione Riserva Millesimato
Nazione di produzione Italia
Regione di produzione Trentino-Alto Adige
Localizzazione Martignano
Certificazione Biologico
Vitigno Pinot nero 70% ;chardonnay 30%
Gradazione 12.50 % vol.
Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Paglierino scarico
Gusto Deciso, intenso, leggermente di lievito, mandorla e nocciole
Profumo Deciso, intenso, leggermente di lievito, mandorla e nocciole
Abbinamenti Secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, formaggi, antipasti di carni rosse
Temperatura di servizio 10° - 12° C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento Guyot
Densità impianto 5.000 piante per ettaro
Tipo raccolta Manuale
Vinificazione Pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero lavorate separatamente. Dopo la fermentazione avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée tra Chardonnay e Pinot Nero
Maturazione Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati
Affinamento Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi, viene eseguito un remuage manuale e quindi la sboccatura senza l'aggiunta della

liqueur d'expedition