

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5.000 piante per ettaro
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Maturazione</b>	Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	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'expédition