



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.