



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 nocciola
Profumo	Deciso, intenso, leggermente di lievito, mandorla e nocciola
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'expédition