

TRENTODOC
RISERVA
 BRUT MILLESIMATO



Un capolavoro enologico da uve selezionate, più ricche del vitigno Pinot Nero che ha trovato a Maso Martis il terreno ottimale per la messa a dimora, maturato sui lieviti per almeno quattro anni in modo da esaltarne corpo e profumi.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano alla quale segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero, lavorate separatamente. Il Pinot Nero viene vinificato solo in acciaio mentre il mosto di Chardonnay fermenta e affina in barriques per circa 8 mesi prima del tiraggio. Avviene poi l'attenta preparazione della cuvée tra Chardonnay e Pinot Nero rispettivamente nella misura del 30% e 70% e il successivo imbottigliamento con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo di 36 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition e conseguente confezionamento.

CUVÉE

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino
 profumo: intenso, con una nota vanigliata
 alcool: 12,50 % Vol.
 acidità totale: 7,00 g/l
 zuccheri: 6,00 g/l
 estratto secco: 25 g/l
 perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Al palato accomuna straordinaria morbidezza e spiccata sapidità. Molto corposo e intenso con un'ottima persistenza gustativa.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto. Ideale con crudità marine e i menù a base di pesce.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l. - 1,50 l.

PREMI

	GAMBERO ROSSO	BIBENDA	VITAE AIS	VINI BUONI D'ITALIA	MERANO WINE FESTIVAL	WINE ENTHUSIAST	SPARKLE	WINE SPECTATOR	DOCTOR WINE	I VINI DI VERONELLI	FALSTAFF
2006	🍷	🍷🍷🍷🍷						90 P.			
2007	🍷	🍷🍷🍷🍷		👑	🏆	90 P.	●●●●●			89 P.	
2008	🍷	🍷🍷🍷🍷	TTTT	★★★★			●●●●			91 P.	
2009				👑		92 P.	●●●●●			91 P.	
2011	🍷	🍷🍷🍷🍷	TTTT	★★★★			●●●●●			92 P.	
2013	🍷	🍷🍷🍷🍷	TTTT	★★★★			●●●●●				
2014					🏆	91 P.					
2015					🏆						
2016						93 P.			92 P.		91 P.

CAMBIO ETICHETTA



ORGANISMO DI CONTROLLO
 AUTORIZZATO DAL MIPAAF
 IT BIO 006
 AGRICOLTURA UE/non UE
 OPERATORE CONTROLLATO
 N. A632

