



MASOMARTIS

TRENTO 1990

EFFERESCENZA DELLE DOLOMITI

TRENTODOC



EFFERVESCENZA DELLE DOLOMITI

Trentodoc è sinonimo di metodo classico:
l'habitat ideale delle Dolomiti riconosciute
patrimonio Unesco dell'umanità dal 2009,
l'elevata qualità delle uve, l'origine trentina.

TRENTODOC


MASOMARTIS
TRENTO 1990

UNA FAMIGLIA DI VIGNA

Maso Martis è la famiglia, il vigneto di proprietà a conduzione biologica, la cura sartoriale dedicata ad ogni bottiglia da oltre 30 anni.

Un progetto di vita

Antonio Stelzer e Roberta Giuriali fondano Maso Martis nel 1990, qualche anno prima della nascita delle due figlie Alessandra e Maddalena.

Il sogno di Antonio e Roberta

Il sogno è quello di produrre bollicine metodo classico: una vera e propria sfida nel 1990 quando in Trentino erano poche le aziende e la doc Trento nasce solo nel 1993.

Oggi il metodo classico è parte integrante dell'identità Maso Martis, riconosciuta in tutto il mondo per la sua eccellenza.

Il team, la forza del progetto

Alessandra e Maddalena affiancano oggi i genitori in azienda, insieme all'enologo Matteo Ferrari, vero maître de cave di Maso Martis dagli esordi.

La presenza di Andrea Cristelloni e Daniele Tomasi in vigna e degli altri collaboratori è da sempre un motore vitale per il progetto della famiglia Stelzer.





BIOLOGICO DI MONTAGNA

Trento e la sua collina vitata

Maso Martis si trova a Martignano, ai piedi del Monte Calisio (detto anche Argentario) sopra la città di Trento a 450 m di altitudine: un terreno montano che conosce la coltivazione già dalla fine dell'800, ottimamente esposto e accarezzato dalla brezza di montagna, oggi riconosciuto come uno dei migliori al mondo per la produzione di metodo classico.

Terroir ideale

Sono 12 gli ettari coltivati a vigneto su terreno calcareo, ricco di scheletro e roccia rossa trentina, matrice perfetta per la produzione di bollicine importanti. La produzione di Maso Martis è limitata a 90.000 bottiglie l'anno di cui 80.000 dedicate al Trentodoc.

Biologico come stile di vita

Dalla vendemmia 2013 l'azienda ha ottenuto la certificazione biologica ICEA per il vigneto e per la cantina. Lavorare con il metodo biologico significa sfruttare la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuovere la biodiversità del nostro ambiente limitando o escludendo l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli organismi geneticamente modificati (OGM).




MASO MARTIS
TRENTO 1990

TRENTODOC, IL METODO CLASSICO DELLE DOLOMITI

La produzione di spumanti metodo classico Trentodoc prevede diversi stadi:

Il vino base

Si ottiene dalla pressatura soffice di uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco o Meunier. Prima dell'imbottigliamento si compongono le cuvée e al vino base vengono aggiunti lieviti e zuccheri che danno il via alla seconda fermentazione.

La presa di spuma

Durante la rifermentazione in bottiglia, i lieviti trasformano gli zuccheri in anidride carbonica e formano il perlage.

Il disciplinare del Trentodoc prevede un minimo di 15 mesi di permanenza sui lieviti per un Brut, 24 mesi per un Millesimato e 36 mesi per una Riserva.

Il remuage

Al termine della presa di spuma le bottiglie vengono posizionate su pupitres, speciali cavalletti in legno, per essere ruotate manualmente ogni giorno così da far depositare i lieviti nel collo della bottiglia. La stessa operazione può essere svolta in alternativa meccanicamente con il giro pallet.

La sboccatura

Il dégorgement à la glace o à la volée, detto sboccatura in italiano, ha il compito di eliminare i residui dal collo della bottiglia. Ogni bottiglia viene poi ricolmata con liqueur d'expédition (vero "tocco" segreto della casa spumantistica) o dallo stesso vino se si tratta di un Dosaggiozero.

Il confezionamento

Una volta avvenuto il rabbocco, la bottiglia è pronta per essere tappata, confezionata e venduta.





TRENT'ANNI DI MASO MARTIS

La nuova immagine

A trent'anni dalla fondazione, la famiglia Stelzer ha deciso di uniformare tutta la linea delle sue etichette: un filo conduttore nel segno della riconoscibilità di stile, dove la doppia MM della fustella evoca tanto il nome dell'azienda quanto le guglie delle Dolomiti.

1990



2020


MASO MARTIS
TRENTO 1990

I PRODOTTI

**In vigneto solo i tre vitigni
del metodo classico**

Pinot Nero, Chardonnay e Meunier sono diventate progressivamente negli anni le uniche e nobili uve coltivate in azienda: una scelta di stile, chiarezza di obiettivi e di metodo per raggiungerli.


MASOMARTIS
TRENTO 1990





1999-2009 LA PRIME DIECI ANNATE DELLA MADAME

Pinot Nero, Chardonnay fermentato in legno e un'inusuale quota di Meunier sono gli ingredienti di questo spumante divenuto oggi una delle icone del metodo classico italiano nel mondo.

La prima bottiglia del millesimo 1999 è stata aperta, dopo ben otto anni di sosta sui lieviti, in un evento esclusivo durante il Merano Wine Festival 2008.

Nel 2019 in occasione di Vinitaly e di Merano Wine Festival due rarissime degustazioni riservate alla stampa di tutte le annate prodotte, dalla 1999 alla 2009.

La Riserva Madame Martis rappresenta il segno distintivo di una firma della "casa" spumantistica.

MONSIEUR MARTIS,
L'UNICITA' DEL MEUNIER
PER I TRENT'ANNI
DI MASO MARTIS

Nel 2020 a trent'anni dalla fondazione
la famiglia Stelzer presenta Monsieur Martis, il suo Meunier in purezza
in versione rosé, millesimo 2015.

Pochissime le aziende italiane a confrontarsi con questo nobile vitigno
francese, presente nel vigneto di Maso Martis
fino dagli esordi per volontà di Antonio Stelzer.


MASOMARTIS
TRENTO 1990



TRENTODOC
MADAME MARTIS
 BRUT RISERVA MILLESIMATO



Questa bottiglia del millesimo 2010 è una delle pochissime prodotte da Maso Martis con un'accurata selezione delle proprie uve, coniugando l'eleganza del Pinot Nero con la fragranza dello Chardonnay e la morbidezza del Meunier. "Madame Martis" è la riuscita sintesi dei pregiati elementi che caratterizzano da sempre lo stile armonico e deciso degli spumanti Maso Martis.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano alla quale segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay, Pinot Nero e Meunier, lavorate separatamente. Il Pinot Nero e il Meunier vengono vinificati 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 e il successivo imbottigliamento con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti di 9 anni, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition e conseguente confezionamento.

CUVÉE

70% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 5% Meunier

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflesso dorato
 profumo: pasticceria, frutta esotica, agrumi e fiori, fragranza di pane tostato
 alcool: 13,40% Vol
 acidità totale: 7,70 g/l
 zuccheri: 7,20 g/l
 estratto secco: 22,50 g/l
 perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Il tocco minerale regala al palato straordinaria morbidezza e spiccata sapidità. Cremoso ed equilibrato in bocca.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con crudità marine e menù a base di pesce.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO 0,75 l. e 1,50 l.

PREMI

	GAMBERO ROSSO	BIBERCA	VITRE	WINE SHOW D'ITALIA	WINE DI BICOCELLI	SPARKLE	MEAVO WINE FESTIVAL	WINE BYTANAST	WINE SPECTATOR
2004	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
2005	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
2006	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
2007	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
2008	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
2009	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★

TRENTODOC
MONSIEUR MARTIS
 ROSE' DE NOIR BRUT MILLESIMATO



Dagli anni '80 Maso Martis coltiva nei suoi 12 ettari di vigneto il Meunier, un vitigno appartenente alla famiglia dei Pinot. L'origine del nome Meunier, in francese "mugnaio", deriva dalla caratteristica parte inferiore della sua foglia, molto lanuginosa e all'apparenza imbiancata di farina. Vitigno molto amato in Francia, in Trentino il Meunier è previsto dal disciplinare della Trentodoc ma ancora poco diffuso in regione. Maso Martis ha iniziato a utilizzare appieno questo vitigno con la vendemmia 1999, inserendolo come elemento distintivo della Madame Martis, la sua più prestigiosa cuvée Riserva. Nel 2020 a trent'anni dalla fondazione, la famiglia Stelzer ha deciso di festeggiare l'anniversario presentando Monsieur Martis, il suo Meunier in purezza versione rosé, millesimo 2015.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli. Le uve vengono pressate in maniera soffice e il mosto resta a contatto con le bucce per favorire l'estrazione del colore e dei precursori aromatici più nobili del Meunier. Avviene poi la fermentazione e una lunga permanenza del vino base sui lieviti. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo un invecchiamento per un periodo di 48 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

CUVÉE

100% Meunier

CARATTERISTICHE

colore: ramato tenue
 profumo: bouquet di frutti rossi al naso, croccante di lampone, mirtillo e ciliegia appena colti che si intrecciano a note speziate e fumè
 alcool: 12,30% Vol
 acidità totale: 6,30 g/l
 zuccheri: 4,50 g/l
 estratto secco: 20,50 g/l
 perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

struttura al palato giocata sulla piacevole acidità e salinità, snellezza e complessità di retrogusto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con crudità marine e menù a base di pesce.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l.





TRENTODOC
ROSÉ
EXTRA BRUT MILLESIMATO

È un prodotto di classe dal colore rosa delicato, con profumi di piccoli frutti di bosco, ribes, lamponi e fragoline e delicati richiami di mandorla dolce, corposo e vellutato. Ideale per un aperitivo fresco e spumeggiante fra amici ma anche per le occasioni di piacevoli incontri.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli. Le uve vengono pigiate e il mosto resta a contatto con le bucce in pressa per favorire l'estrazione del colore e dei precursori aromatici più nobili del Pinot Nero. Avviene poi la fermentazione e una lunga permanenza del vino base sui lieviti. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo un invecchiamento per un periodo di almeno 36 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d'expédition ed il successivo confezionamento.

CUVÉE

100% Pinot Nero

CARATTERISTICHE

colore: rosato
profumo: intenso, con sentori di piccola frutta rossa e nota di lievito.
alcol: 12,80 % Vol.
acidità totale: 6,00 g/l
zuccheri: 4,00 g/l
estratto secco: 23 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Franco, robusto, esaltato da equilibrio acido e salino che ne aumentano la personalità. Ricorda l'uva di provenienza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo; piatti a base di pesce.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l. - 1,50 l. - 3,00 l.

PREMI

	GAMBERO ROSSO	BIBERCA	VITRE	VINI BIANCHI D'ITALIA	VINI DI VIGNELLI	SPARKLE	MEAVIO WINE FESTIVAL	WINE ENTHUSIAST	WINE SPECTATOR	CSWVC
2012	🏆	🏆🏆🏆	🏆🏆🏆	🏆🏆🏆	90 PUNTI	🏆🏆🏆	🏆	89 PUNTI	🏆	2012 MAGNUM
2013	🏆	🏆🏆🏆	🏆🏆🏆	🏆🏆🏆	93 PUNTI	🏆🏆🏆	🏆	92 PUNTI	🏆	2013 MAGNUM
2014						🏆🏆🏆	🏆	92 PUNTI		
2015	🏆		🏆🏆🏆	🏆🏆🏆		🏆🏆🏆		95 PUNTI		



TRENTODOC
DOSAGGIOZERO
RISERVA MILLESIMATO

DosaggioZero è un metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, minerale, dal carattere robusto e deciso. Elegante, equilibrato e armonico.

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 la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée tra Pinot Nero e Chardonnay rispettivamente nella misura del 70% e 30%. La primavera successiva viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura senza l'aggiunta della liqueur d'expédition e successivo confezionamento.

CUVÉE

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico
profumo: deciso, intenso, leggermente di lievito, mandorla e nocciola
alcol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 8,00 g/l
zuccheri: zero
estratto secco: 24 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Secco con ottima acidità e sapidità bilanciate dal finale morbido.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto, si sposa bene con piatti a base di pesce o crostacei. Bene anche con i salumi e formaggi saporiti.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l. - 1,50 l.

PREMI

	GAMBERO ROSSO	BIBERCA	VITRE	VINI BIANCHI D'ITALIA	VINI DI VIGNELLI	SPARKLE	MEAVIO WINE FESTIVAL	WINE ENTHUSIAST	WINE SPECTATOR
2009	🏆	🏆🏆🏆	🏆🏆🏆	🏆🏆🏆		🏆🏆🏆	🏆	90 PUNTI	
2010	🏆	🏆🏆🏆			92 PUNTI TI			94 PUNTI	
2011	🏆	🏆🏆🏆	🏆🏆🏆	🏆🏆🏆	92 PUNTI TI	🏆🏆🏆	🏆	91 PUNTI	
2012	🏆	🏆🏆🏆	🏆🏆🏆	🏆🏆🏆	94 PUNTI TI	🏆🏆🏆			
2013	🏆		🏆🏆🏆						
2014							🏆	94 PUNTI	91 PUNTI
2015	🏆		🏆🏆🏆	🏆🏆🏆			🏆	96 PUNTI	



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'expedition e conseguente confezionamento.

CUVÉE

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: paglierino
profumo: intenso, con una nota vanigliata
alcohol: 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

ANNO	CAMPUS RISSO	BIBICA	VITAE	VINI BIANCHI D'ITALIA	VINI DI VIGNAIBELLI	SPARKLE	MEANO WINE FESTIVAL	WINE ENTALGAST	WINE SPECTATOR	PUNTI
2006	🏆	🏆								90 PUNTI
2007	🏆	🏆		👑		🏆				89 PUNTI
2008	🏆	🏆		👑		🏆				91 PUNTI
2009				👑		🏆				92 PUNTI
2011				👑		🏆				92 PUNTI
2013				👑		🏆				91 PUNTI
2014						🏆				91 PUNTI
2015						🏆				91 PUNTI



TRENTODOC
BRUT
BLANC DE BLANCS



Dalla vinificazione di uve Chardonnay si ottiene questo metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, leggero sentore di lievito, dal carattere robusto e versatile, per tutte le occasioni di incontro.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole cassette; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay. Dopo la fermentazione avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo variabile tra i 18 e i 24 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

CUVÉE

100% Chardonnay
(1,50 l., 70% Chardonnay e 30% Pinot nero)

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico
profumo: intenso, leggero sentore di lievito
alcohol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 7,50 g/l
zuccheri: 6,00 g/l
estratto secco: 22 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti a base di pesce o di verdure; primi piatti e risotti; pesce a piacere.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l. - 1,50 l. - 3,00 l. - 6,00 l.

PREMI

ANNO	CAMPUS RISSO	BIBICA	VITAE	VINI BIANCHI D'ITALIA	VINI DI VIGNAIBELLI	SPARKLE	MEANO WINE FESTIVAL	WINE ENTALGAST	WINE SPECTATOR	PUNTI
2009	🏆	🏆								90 PUNTI
2010										86 PUNTI
N.V.										88 PUNTI
N.V.										88 PUNTI
N.V.										89 PUNTI
N.V.										88 PUNTI
N.V.										92 PUNTI
N.V.										93 PUNTI



CHARDONNAY

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vino dalla spiccata personalità, ricco di profumi intensi, rispecchia la tipicità varietale e del territorio.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano alla quale segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione controllata a 18°-20°C con lieviti selezionati. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva.

CUVÉE

100% Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
profumo: fruttato e floreale
alcool: 12,50 % Vol.
acidità totale: 6,00 g/l
estratto secco: 24 g/l

GUSTO

Caratteristico e varietale, fresco e minerale con una buona persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con i menù a base di pesce o di carni bianche.

SERVIRE A

10°-12°C.

FORMATO

0,75 l.



CHARDONNAY L'INCANTO

TRENTINO D.O.C.

Frutto di una minuziosa selezione e di una attenta lavorazione, è un vino ricco di umori e profumi, accentuati dall'affinamento in barriques.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano ed immediata pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione in piccole botti con lieviti selezionati. L'affinamento in legno sui lieviti dura circa due anni con ripetuti batonage. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

CUVÉE

100% Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino carico
profumo: frutta esotica matura, spezie
alcool: 12,80 % Vol.
acidità totale: 6,00 g/l
estratto secco: 23 g/l

GUSTO

Al gusto risulta caldo, pieno ed avvolgente con una dolce nota vanigliata, un'ottima persistenza e sapidità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Menù a base di pesce, carni bianche, formaggi di latte vaccino stagionati.

SERVIRE A

10°-12°C.

FORMATO

0,75 l.

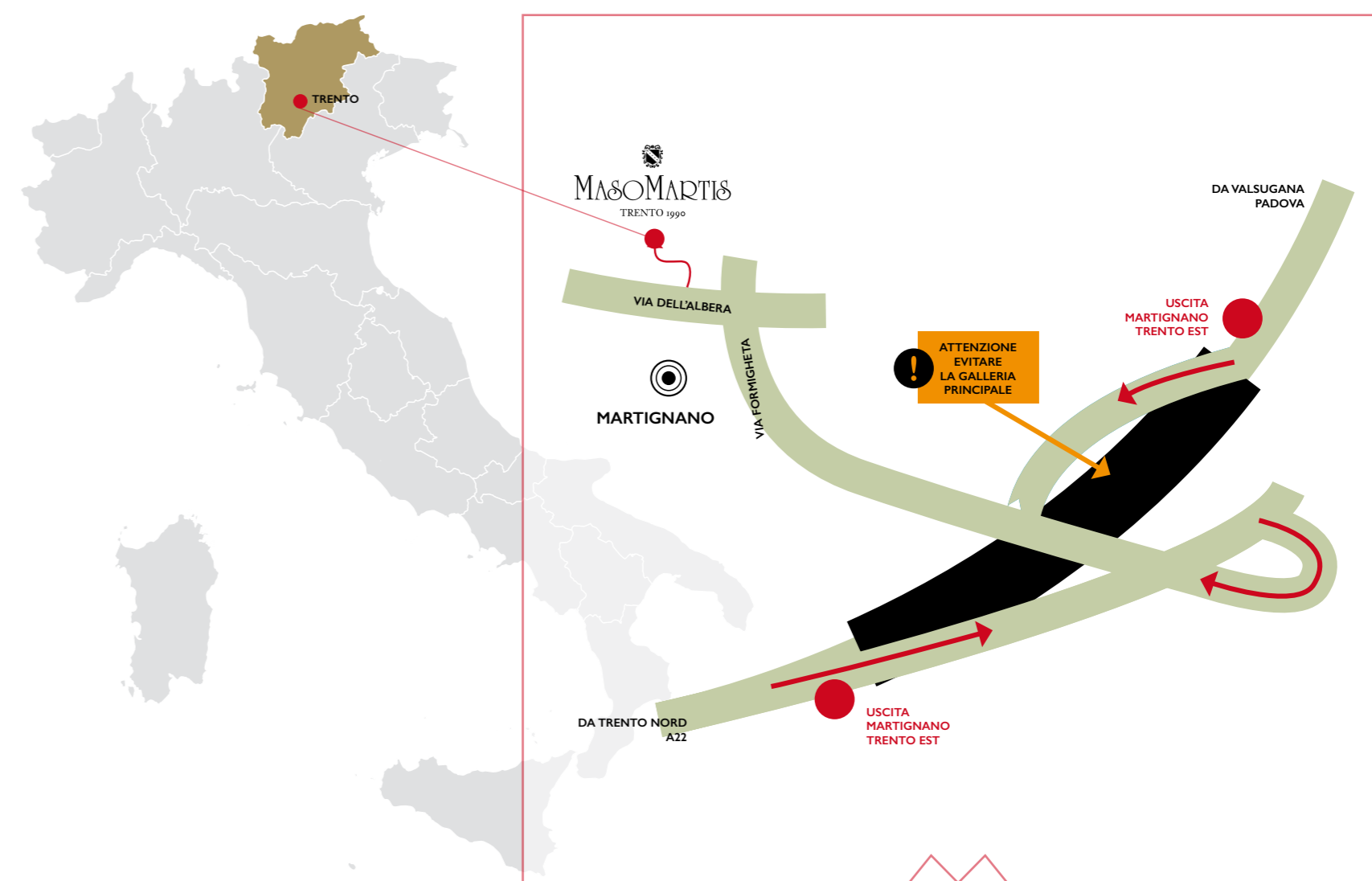




MASO MARTIS
Vigneto e Cantina dal 1990

ARRIVARE A MASO MARTIS

Uscita autostrada A22 del Brennero Trento Sud per chi viene da Verona o Trento nord per chi viene da Bolzano. Prendere la S.S. 47 della Valsugana in direzione Padova e uscire a Trento Est uscita 10 (prima delle gallerie) seguendo per MARTIGNANO. Per chi viene da Padova dalla S.S. 47 della Valsugana uscire a Trento Est - uscita 10 seguendo le indicazioni per MARTIGNANO. Salire in paese fino alla strettoia tra le case e svoltare a destra fino allo STOP. Svoltare a sinistra per 200 m, sulla destra l'entrata di MASO MARTIS.




MASO MARTIS
TRENTO 1990



ANTONIO STELZER
Maso Martis Azienda Agricola Biologica
Via dell'Albera, 52 | Fraz. Martignano | I-38121 Trento (TN)
+39 0461 821057 | F. + 39 0461 426773
www.masomartis.it

Graphic Design: Epico, Communication partners
Testi: Aurora Endrici
Foto: Russolo
Foto Still Life: Alvisè Barsanti