

MASO MARTIS

EFFERVESCENZA DELLE DOLOMITI

TRENTODOC

Bollicine di Montagna

TRENTODOC è sinonimo di metodo classico:
l'habitat ideale, l'elevata qualità delle uve,
il rigore nel metodo, l'assoluta origine trentina.



Noi

La nostra azienda agricola è nata nel 1990, qualche anno prima della nascita delle nostre due figlie Alessandra e Maddalena. Da subito ci siamo dedicati quasi esclusivamente all'arte della produzione di spumante metodo classico: una vera e propria sfida allora, dove questa tipologia di prodotto del Trentino non aveva ancora raggiunto la reputazione di alta qualità come oggi ha con il marchio TRENTODOC. Il metodo classico è il vino che amiamo, che per noi meglio rappresenta il terroir del Trentino, il vino che abbiamo scelto per passione, complici la giovinezza e l'entusiasmo con il quale siamo partiti. Oggi la produzione di metodo classico è per noi parte integrante della nostra quotidianità, che ha abbracciato negli anni una selezione

e gestione particolare del vigneto, tutto di nostra proprietà.

Viviamo nella casa situata nel cuore dei nostri vigneti, per noi il passaggio alla viticoltura biologica è stato la naturale conseguenza del nostro modo di vivere che mira alla qualità della vita.

Antonio e Roberta Stelzer



*Maso Martis
si trova a Martignano,
ai piedi del Monte Calisio
(detto anche Argentario)
sopra 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.*



Alessandra e Maddalena, progetti di vita e obiettivi raggiunti

Famiglia, questa è la parola che descrive l'atmosfera del Maso. Antonio e Roberta Stelzer hanno da subito coltivato il sogno di vivere al Maso insieme a belle persone, con le quali condividere l'amore per una viticoltura salubre. E così è stato, oggi il team di Maso Martis con l'enologo Matteo Ferrari, i collaboratori e gli amici che non mancano mai, è di fatto una grande famiglia allargata. E poi il sogno, più personale, di allargare la propria famiglia: quasi subito nasce Alessandra e qualche anno dopo Maddalena, oggi due giovani donne che hanno scelto percorsi diversi. Il 2015 e il 2016 sono state due annate fondamentali: Alessandra

ha discusso brillantemente la sua tesi allo IULM di Milano e Maddalena ha terminato la maturità con una tesina dedicata all'orticoltura e al suo potere terapeutico. Alessandra e Maddalena, sole di Maso Martis, avanti così!

Alessandra

“Ogni organizzazione ha una sua inconfondibile identità. L'identità organizzativa racchiude sia l'immagine, che la cultura delle organizzazioni e consente a ciascuna di queste di distinguersi dalle altre, perché l'identità è l'insieme delle loro caratteristiche distintive, del loro modo di comunicare e, ancora di più, del loro modo di essere. Se l'identità è gestita nel migliore dei modi, può essere significativa per integrare le svariate attività e gli strumenti che portano un'organizzazione al successo. [...]”

*Misurare l'identità
organizzativa nel B2B:
il caso Maso Martis*

Maddalena

“ [...] Sono dei percorsi fisici e concreti, realizzati con materiali ed infrastrutture adatti a stimolare una determinata reazione nelle persone coinvolte dalle attività. Quanto più questi percorsi riescono a far uscire i caratteri fisici e animici delle persone, quanto più saranno importanti a livello terapeutico, o come nel caso dei bambini, a livello educativo. [...]”

*L'orto-giardino terapia
da uno strumento
di comprensione dell'uomo
ad un'opportunità
relazionale e sociale*



Diverso all'origine

Dal 1986 sono 12 gli ettari che coltiviamo a vigneto su terreno calcareo, ricco di scheletro e roccia rossa trentina.

La nostra produzione è limitata: 60.000 bottiglie all'anno di cui 45.000 dedicate al TRENTO DOC. I nostri vini provengono esclusivamente dalle uve di nostra produzione, ulteriore garanzia di superiorità per il nostro consumatore. La vendemmia al maso avviene rigorosamente a mano ed è vissuta ancora oggi come una festa contadina. La nostra idea di salvaguardare la salubrità delle uve e l'ambiente dove viviamo, ci ha indirizzati verso la coltivazione biologica.

Dalla vendemmia 2013 abbiamo 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).

La salubrità dell'ambiente che ci circonda e del nostro vino che vendiamo al cliente sono per noi un cardine nella filosofia della nostra produzione.

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
OPERATORE CONTROLLATO
N. A 632
AGRICOLTURA UE





La nostra firma, dal vigneto alla bottiglia

Per noi è importante che ogni bottiglia rispecchi l'annata nella quale è stata prodotta e che l'attenzione con la quale curiamo la salubrità della vigna, sia la stessa che poniamo nella tutela del nostro ambiente di vita quotidiano. L'attenzione al dettaglio è frutto di un prezioso lavoro di gruppo, dove la presenza di Andrea Cristelloni con Daniele Tomasi in vigna e di Matteo Ferrari in cantina, sono parte integrante del nostro appassionante progetto.

La nostra firma è pertanto una concreta realtà che sigla ogni singola bottiglia Maso Martis. In pochi anni tutti gli spumanti metodo classico della cantina hanno ottenuto i massimi riconoscimenti delle più importanti guide di settore.





MASO MARTINI
TRENTODOC

Come nasce un Trentodoc

Trentodoc è sinonimo di metodo classico, una produzione che richiede tanta passione, tanta manodopera e tanta pazienza per le lunghe attese.

Il Trentodoc è unico, come lo è il Trentino, territorio vocato per la produzione delle bollicine. La produzione di spumanti metodo classico Trentodoc prevede diversi stadi:



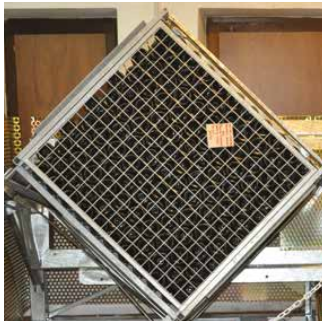
Vino base

Il disciplinare di produzione prevede che il vino base si ottenga dalla pressatura soffice di uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco o Pinot Meunier. Una volta imbottigliato, al vino base vengono aggiunti lieviti e zuccheri che danno il via alla seconda fermentazione.



Tiraggio o presa di spuma

La rifermentazione in bottiglia consente all'anidride carbonica di svilupparsi e di dare vita al perlage degli spumanti metodo classico. Il disciplinare 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.



Remuage

Le bottiglie vengono disposte sulle pupitres, speciali cavalletti in legno. Ogni giorno le bottiglie vengono manualmente ruotate e scosse con cura, in modo che i lieviti residui si depositino nel collo della bottiglia. Lo stesso procedimento si svolge più velocemente in maniera meccanica con l'ausilio del giro pallet



Sboccatura o degorgement

I residui depositati nel collo della bottiglia vengono eliminati attraverso la sboccatura (à la glace o à la volée). Dopo la sboccatura, la bottiglia viene rabboccata con la liqueur d'expédition, segreto di ogni casa spumantistica, oppure con lo stesso vino nel caso del DosaggioZero.




Confezionamento

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



I nostri prodotti

Il nostro lavoro in campagna si concentra in prevalenza su varietà di Chardonnay e Pinot Nero, senza togliere cura ed attenzione a tipologie minori come il Pinot Meunier ed il raro e prezioso Moscato Rosa.



TRENTODOC

	6,00 l	3,00 l	1,50 l	0,75 l
BRUT				
DEMI-SEC				
EXTRA BRUT ROSÉ RISERVA				
DOSAGGIOZERO RISERVA				
BRUT RISERVA				
MADAME MARTIS BRUT RISERVA				

VINI BIANCHI

TRENTINO DOC CHARDONNAY				
TRENTINO DOC CHARDONNAY L'INCANTO				

VINI DA MEDITAZIONE

SOLE D'AUTUNNO CHARDONNAY PASSITO				
MOSCATO ROSA				





Le nostre confezioni



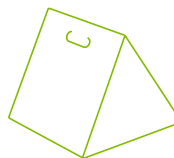
astuccio
singolo 0,75 l



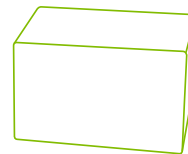
astuccio
singolo 1,5 l



scatola
da 2 bottiglie

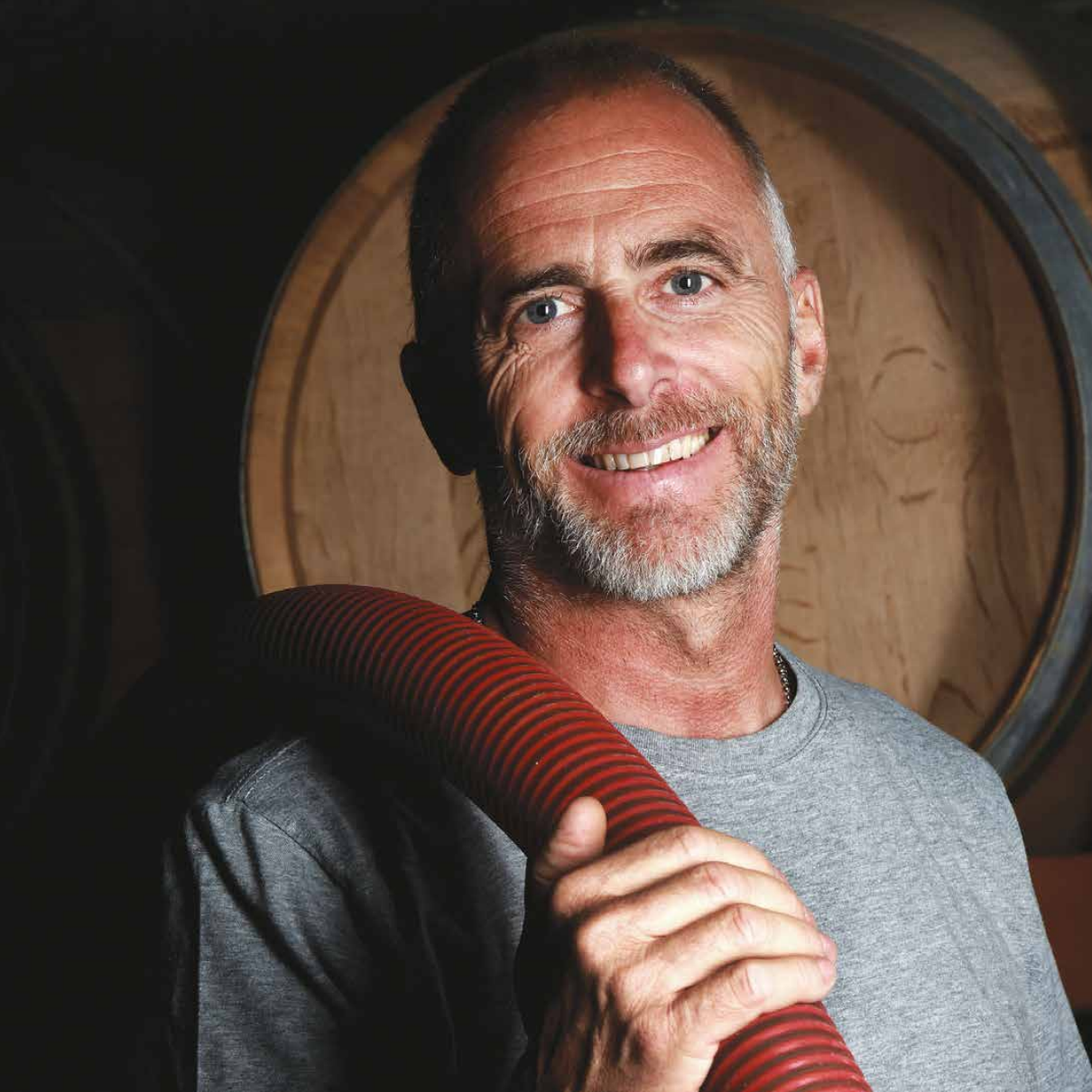


scatola a piramide
da 3 bottiglie



scatola
da 6 bottiglie

Sono disponibili cassette in legno singole (0,75 e 1,50 l) e da 6 o 12 bt. (su prenotazione)



TRENTODOC BRUT



Dalla vinificazione di uve Chardonnay e Pinot Nero 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 casse; segue immediatamente una 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 rispettivamente nella misura del 70% e 30%. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m 3,20 x 0,80, a pergola trentina.

DENSITÀ IMPIANTO

3.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.



PRODUZIONE

Non supera i 10.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore:	paglierino scarico
profumo:	intenso, leggero sentore di lievito
alcol:	12,50 % Vol.
acidità totale:	7,50 g/l
zuccheri:	8,00 g/l
estratto secco:	22 g/l
perlage:	bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante.

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

SERVIRE A 10°-12°C.

TRENTODOC DEMI-SEC



Questo brillante e vivace TRENTODOC, ricco di note floreali, ricorda la fragranza e la freschezza delle uve d'origine. Dal colore giallo paglierino scarico, corposo e vellutato, esalta il momento del dessert per la sua naturale vena dolce al palato.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e di Pinot Nero lavorate separatamente. Dopo la fermentazione avviene la separazione dai lieviti ed il taglio tra Chardonnay e Pinot Nero rispettivamente nella misura del 70% e 30%. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m 3,20 x 0,80, a pergola trentina.

DENSITÀ IMPIANTO

3.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.



PRODUZIONE

Non supera i 10.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico
profumo: floreale piacevolmente fruttato
alcol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 7,50 g/l
zuccheri: 39 g/l
estratto secco: 22 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

La nota dolce dona grande morbidezza supportata da una grande sapidità.

FORMATO 0,75 - 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Piccola pasticceria; dolci a pasta lievitata; dolci secchi.

SERVIRE A 10°-12°C.

TRENTODOC EXTRA BRUT ROSÉ RISERVA 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 in piccole casse; 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. Aviene poi una pressatura molto soffice, 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 successivo confezionamento.

VITIGNI

Pinot Nero innestato su Kober 5BB,
sesto di impianto m 2,20 x 0,80, a guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.



PRODUZIONE

Non supera i 8.000 kg/ha

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.

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo; piatti a base di pesce.

SERVIRE A 10°-12°C.

Wine Spectator 91 2009

WINEENTHUSIAST 91 2011

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 in piccole casse; 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 (tiraggio o presa di spuma). Dopo una permanenza sui lieviti di almeno 48 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura senza l'aggiunta della liqueur d'expedition.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m. 2.20 x 0.80, a guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.



PRODUZIONE

Non supera i 9.000 kg/ha

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.

FORMATO 0,75 l

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.

WINE ENTHUSIAST **94** 2010 **91** 2011
POINTS POINTS

GAMBERO ROSSO **3** 2011
CUP

TRENTODOC BRUT RISERVA 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 in piccole casse; 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 dai 52 ai 60 mesi, viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

VITIGNI

Chardonnay e Pinot Nero innestati su Kober 5BB, sesto di impianto m. 2.20 x 0.80, a guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

PRODUZIONE

Circa 9.000 kg/ha



CARATTERISTICHE

colore: paglierino
profumo: intenso, con una nota vanigliata
alcol: 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.

FORMATO 0,75 - 1,50 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

SERVIRE A 10°-12°C.

PREMI

WINEENTHUSIAST 92 PUNTI 2009

VINIBUONI D'ITALIA 2009

Ad ognuno i suoi tempi

Antonio e Roberta Stelzer hanno alimentato nel tempo un sogno, quello di realizzare un metodo classico che rispecchiasse la consapevolezza della loro abilità di artigiani dello spumante, cresciuta progressivamente vendemmia dopo vendemmia.

Una Riserva di rango, attesa senza fretta, dove l'alchimia delle uve - Pinot Nero, Chardonnay fermentato in legno e una inusuale quota di Pinot Meunier - portasse a stappare uno spumante completo, nella sua giusta fase di maturazione.

La prima bottiglia del millesimo 1999 è stata aperta, dopo ben otto anni di sosta sui lieviti, in un evento esclusivo dedicato a questo raro spumante in occasione del MeranoWineFestival edizione 2008.

La Riserva Madame Martis rappresenta la quintessenza del terroir di Martignano, l'espressività di una singola annata portatrice del clima fresco e soleggiato del Trentino e delle sue Dolomiti e da ultimo il segno distintivo di una firma della "casa" spumantistica, che destina il suo massimo sforzo di qualità produttiva in queste bollicine che si nobilitano con il passare del tempo.



MADAME MARTIS BRUT RISERVA TRENTODOC MILLESIMATO

Sono solamente mille le bottiglie di quest'eccezionale metodo classico millesimato che l'azienda ha voluto produrre con le proprie uve migliori coniugando l'eleganza del Pinot Nero alla fragranza dello Chardonnay e alla morbidezza del Pinot Meunier.

"Madame Martis" è infatti una riuscita sintesi dei pregiati elementi che caratterizzano da sempre lo stile armonico e deciso degli spumanti Maso Martis.

CUVÉE

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



CARATTERISTICHE

alcol: 12,80 % Vol.
acidità totale: 7,50 g/l
zuccheri: 5,00 g/l
estratto secco: 23,00 g/l

FORMATO 0,75 l



PLATINUM
+95 PUNTI



TRENTINO DOC CHARDONNAY



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



VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse, 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.

VITIGNI

Chardonnay innestato su Kober 5BB, sesto di impianto m 3,20 x 0,80, a pergola trentina.

DENSITÀ IMPIANTO

3.000 piante per ettaro.

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione solo di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

PRODUZIONE

Non supera i 10.000 kg/ha

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.

FORMATO 0,75 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

SERVIRE A 10°-12°C.

TRENTINO DOC CHARDONNAY L'INCANTO

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 in piccole casse 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.

VITIGNI

Chardonnay innestato su Kober 5BB, sesto di impianto m 2,20 x 0,80, a guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5.000 piante per ettaro.

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/ triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

PRODUZIONE

Non supera i 9.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore:	giallo paglierino carico
profumo:	frutta esotica matura, spezie
alcol:	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.

FORMATO 0,75

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Menù a base di pesce. Carni bianche. Formaggi di latte vaccino stagionati.

SERVIRE A 12°-14°C.

SOLE D'AUTUNNO CHARDONNAY PASSITO



Le uve raccolte con maturazioni scalari vengono appassite e ammostate sul finire dell'autunno.

Ne risulta un vino dal colore caldo e dorato, dolce, leggermente aromatico, dal corpo pieno e avvolgente.



VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole cassette da appassimento da 5 kg, con un'accurata selezione dei grappoli. Le cassetine vengono poste in una stanza fresca ventilata dove l'uva rimane ad appassire per alcuni mesi; segue la pressatura e la fermentazione controllata a 18°-20°C in acciaio. Dopo un periodo variabile di 6-8 mesi di affinamento, viene imbottigliato.

VITIGNI

Chardonnay innestato su SO4, sesto di impianto m. 3,20 x 0,80, a pergola trentina e sesto di impianto m. 2,20 x 0,80 a guyot.

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, lavorazione del terreno a filari alterni, irrigazione di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

CARATTERISTICHE

colore:	giallo dorato carico
profumo:	frutta matura, frutta secca (albicocche, fichi), spezie
alcol:	13,40 % Vol.
acidità totale:	6,00 g/l
zuccheri:	120 g/l
estratto secco:	31 g/l

GUSTO

Piacevolmente dolce e vellutato, avvolgente con una buona freschezza e sapidità.

FORMATO 0,375 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si gusta a fine pasto. Ideale con formaggi saporiti. Ottimo come vino da dessert con dolci secchi.

SERVIRE A 10°-12°C.

MOSCATO ROSA



Pochi vitigni hanno caratteristiche così spiccate come il Moscato Rosa. Dalle sue uve nascono vini aromatici dalla forte, inconfondibile personalità. Questo vino prodotto sino dagli inizi in ridottissima quantità è diventato negli anni un vino riconosciuto dagli appassionati come una delle migliori espressioni di questa tipologia in regione.



VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano in piccole cassette ed immediata pigiadiraspatura. Fermentazione controllata sulle bucce e stoccaggio in serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento.

VITIGNI

Moscato Rosa innestato su SO4 allevato a cordone speronato e guyot.

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, irrigazione di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

PRODUZIONE

Circa 3.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore:	rosso granato
profumo:	petali di rosa, spezie
alcol:	13,50 % Vol.
acidità totale:	6,50 g/l
zuccheri:	130 g/l
estratto secco:	38 g/l

GUSTO

Delicato ed elegante con piacevoli note aromatiche di rosa.

FORMATO 0,375 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Classico vino da meditazione. Si può accompagnare con dolci secchi. Ideale con i formaggi erborinati.

SERVIRE A 10°-12°C.



*1177 couture veste
in esclusiva la collezione
di Maso Martis*





MASO
MARTIS
EFFERESCENZA DELLE DOLOMITI

MASO
MARTIS
EFFERESCENZA DELLE DOLOMITI

L'accoglienza

Maso Martis è una terrazza sulla città di Trento, un luogo dove l'accoglienza è di casa.

La nostra cantina aderisce alla "Strada del Vino e dei Sapori del Trentino" e accoglie ogni anno decine di enoappassionati e wine lover che vengono direttamente in azienda per degustare ed acquistare del vino.

Roberta Giuriali Stelzer è una delle promotrici delle attività associative della delegazione Le Donne del Vino del Trentino Alto Adige e della condotta Slowfood Valsugana e Lagorai.



Prenota la tua visita
su www.masomartis.it

Oppure scrivi direttamente
a visit@masomartis.it



Dove siamo

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.

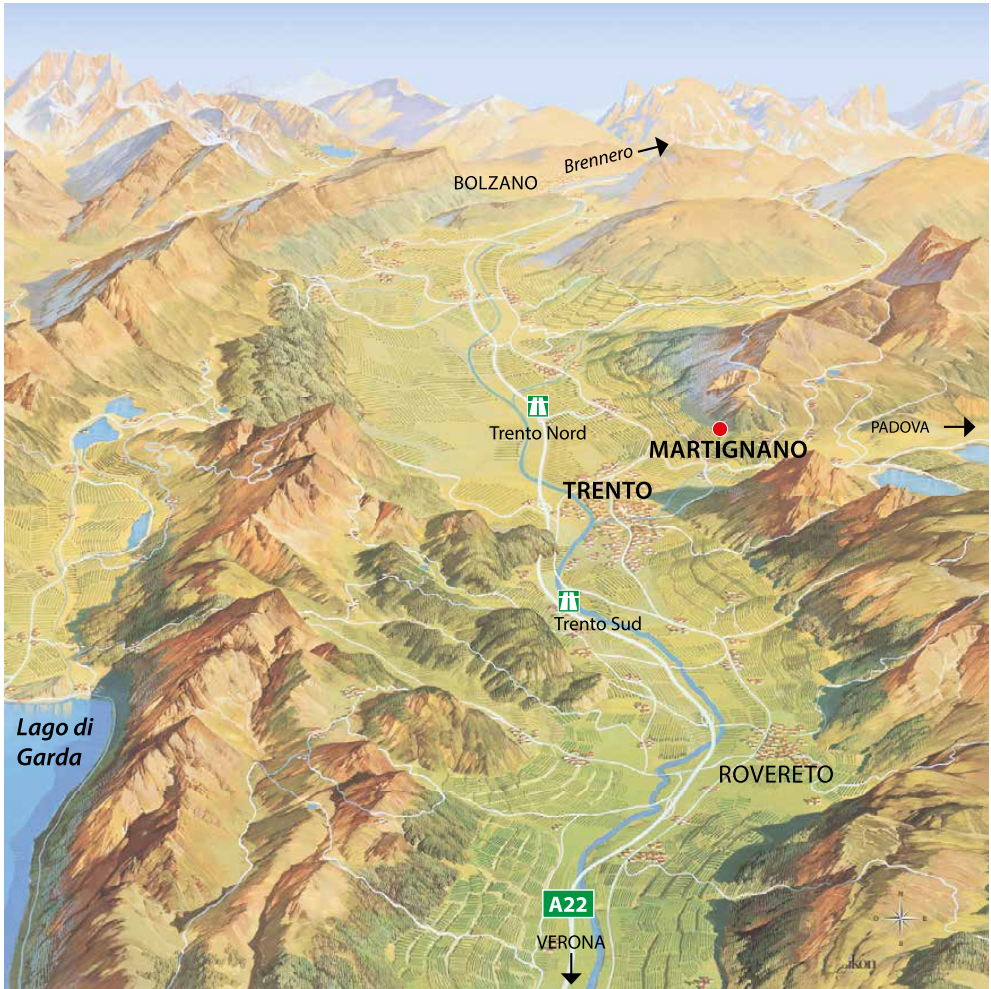


MASO MARTIS
AZ. AGRICOLA BIOLOGICA

VIA DELL'ALBERA 52
I-38121 MARTIGNANO (TN)
Tel. 0461 821057
Fax 0461 426773

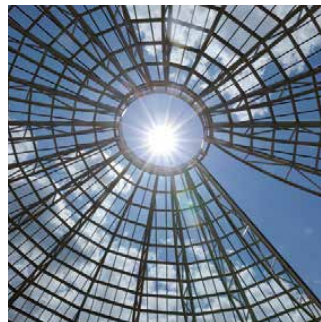
www.masomartis.it
info@masomartis.it
#masomartis







**TRENTO E ROVERETO
CITTÀ DA AMARE,
DOVE ARTE,
STORIA E SCIENZA
VI ATTENDONO**



*Testo: Aurora Endrici, Vinoè comunicazione Vino - Schede tecniche / Editing: Maso Martis
Foto: Fotosavorelli, Archivio Maso Martis, Latocreativo, Winestories - Layout: Giorgia Codato
Stampa: Litografica Editrice Saturnia*

MASO MARTIS

EFFERVESCENZA DELLE DOLOMITI

La magia delle feste, l'attesa dell'occasione speciale,
l'aperitivo con gli amici, il piacere di gustare.

Essenza, fragranza, intensità e leggerezza...
è questa l'effervescenza delle Dolomiti
e l'anima degli spumanti Maso Martis.



www.masomartis.it