



# 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

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Trento
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Trento
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Pinot Nero 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosato
<b>Gusto</b>	Franco, robusto, esaltato da equilibrio acido e salino che ne aumentano la personalità. Ricorda l'uva di provenienza
<b>Profumo</b>	Intenso, con sentori di piccola frutta rossa. Perlage di bollicine sottili molto persistenti
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5.000 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	8.000 kg
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	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.