

Maso Nero Dosaggio Zero

Vitigno:

Pinot Bianco su portainnesto Teleki otto (V.Berlandieri x V.Riparia) 100%

Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00.
Cinquemila vigne per ettaro. Un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.
Terreno dolomitico con pendenze del 45% posto a 450 metri di altezza.

Epoca di vendemmia:

Le uve Pinot Bianco sono state vendemmiate nella seconda metà di settembre. Per questa base spumante ricerchiamo la piena maturità mantenendo comunque una corretta acidità naturale, garantita dall'altezza del vigneto.
La prima annata di questo vino è stata la 2010 con un approccio pienamente sperimentale. La voglia di cimentarsi con una bollicina 100% Pinot bianco incuriosiva molto la possibilità di valorizzare questo vitigno.

Ciclo di fermentazione:

Dopo l'ammostatura, il mosto inizia a fermentare in barrique ad una temperatura oscillante tra i 18 e 20 gradi e poi lentamente esegue la seconda fermentazione cioè la malolattica, atta ridurre la acidità naturale. Seguono cinque mesi di affinamento nelle stesse barriques. Nell'estate successiva alla vendemmia il vino così ottenuto è stato imbottigliato assieme ad una pregiata cuvè di lieviti e zuccheri, per eseguire la rifermentazione in bottiglia ed ottenere la classica spuma. Riposa per sessanta mesi in bottiglia. Nell'estate del 2019 è stata eseguita la sboccatura, operazione con la quale si tolgono i lieviti che hanno originato la spuma e si rabbocca con lo stesso vino a garanzia della tecnica di "pas dosè"

Dati analitici 2013:

Alcol 12 %, acidità fissa 6,1 g/l, estratto 30 g/l, dosaggio zero

Confezione:

Singolarmente astucciato

Maso
Nero

TRENTODOC



Colore e perlage:

giallo paglierino intenso con riflessi dorati.
Perlage fine e delicato

Profumo:

ananas, pesca gialla matura, vaniglia, miele di acacia, camomilla

Gusto:

intenso e corposo, freschezza e rotondità legate alle piacevoli note vanigliate del legno e della frutta gialla sovramatura.

Accostamenti gastronomici:

Piatti dal gusto deciso, oltre a crostacei anche formaggi di varie stagionature.

Temperatura di servizio:

8/10 °C