



## Maso Martis celebra l'amore con passionali bollicine

**Dalla casa spumantistica trentina, due Metodo classico TrentoDoc in rosa per San Valentino che faranno innamorare**

Vestirsi di sorsi sensuali e suadenti. Assaporare il gusto della passione. Lasciarsi accarezzare dal delicato, ma al contempo deciso, perlage in rosa.

Per San Valentino, periodo dedicato all'amore e al sentimento, la nota casa spumantistica trentina **Maso Martis** presenta due diverse versioni di **Metodo classico TrentoDoc rosé**: il *100% Pinot Nero Extra Brut Rosé 2019* e il *Monsieur Martis Brut Rosé 2017*, 100% Pinot Meunier (coltivato dall'azienda in 12 ettari).

Al di là dell'approccio di genere, che diciamo la verità lascia il tempo che trova nel mondo del vino, quello che emerge al sorso è la **personalità delicata**, ma al contempo elegante e avvolgente, in cui il varietale non solo viene esaltato al sorso ma ritrova la sua fotografia più intrigante e autentica.

### **Maso Martis TrentoDoc: Extra Brut Rosé 2019**

C'è grande carattere nell'**Extra Brut Rosé 2019 di Maso Martis** (40 euro). Un Rosè de Noir, che è apoteosi per la grammatica al sorso del Pinot Nero (30-36 mesi sui lieviti). Un bouquet impressionista che sboccia al naso con sentori di piccoli frutti rossi di sottobosco in alternanza a *nuance* di agrume e di erbe aromatiche. Freschezze che si riverberano al sorso e si accompagnano ad una **carezza setosa di bollicine**, seppur con entrata tesa e diretta che si chiude con finale fresco e minerale (gesso). Perfetto con risotti (bianchi) di mare e crostacei, pesce al forno o carni bianche.

### **Monsieur Martis 2017: bollicine di passione**

Ancora più suadente, passionale, intrigante e osé, per i canoni italici dell'effervescenza per rifermentazione, è quella riscontrata **Monsieur Martis 2017** (70 euro). Un Metodo classico figlio di un 100% di Pinot Meunier, con **sosta sui lieviti di ben 48 mesi**. È un'interpretazione più carnale, rotonda con richiami fruttati più intensi e netti oltre a una fresca e leggera nota vegetale e a un'acidità più marcata rispetto ai Rosè de Noir da Pinot Nero.

Il **Monsieur Martis 2017** si presenta di un rosa intenso mentre al naso spiccano echi di lampone e piccoli frutti rossi. Al sorso entra più fiero, seppur snello e tagliente, quindi esplose la croccantezza del bouquet e del perlage regalando richiami di ciliegia, arancia amara, toni minerali e un inedito tocco speziato. C'è grande freschezza, sapidità e soprattutto persistenza. Perfetto con il crudo e con la passione di un bacio tra amanti.

#### **Maso Martis Azienda Agricola Biologica**

Via dell'Albera, 52 – Trento

[Sito web](#)

#### **Data di creazione**

26/01/2023

#### **Autore**

riccardo-isola