

El Vi

Maso Martis Trentodoc

BRUT RESERVA

D.O.C.: Trento (Itàlia)

Raïms: Pinot Noir i Chardonnay

Graduació: 12,5°

Preu aproximat: 28 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

Quan viatges i descobrixes algun vi és quan més a gust escrius per transmetre l'experiència als lectors. Maso Martis Trentodoc Brut Reserva és un vi escumós elaborat a Martignano i emparat per la D.O.C. Trento (Itàlia). És d'un color groc palla amb una aroma intensa, amb notes de vainilla. A la boca acumula una extraordinària suavitat i un gust potent i saborós. Recorda els torrats, els làctics i la fruita seca amb una gran persistència en boca. Està elaborat majoritàriament amb Pinot Noir, amb una aportació d'un 30% de Chardonnay, la qual cosa li transmet l'elegància i fragància d'aquests dos raïms. L'elaboració és tradicional, amb una permanència a la cava durant uns 60 mesos. Molt adequat per a marisc i peixos. Maridatge perfecte amb un *Lavarello* -peix del Lago di Garda- degustat al Ristorante Giardinetto, al costat mateix de l'aigua del llac. Però també la màgia de la festa per a ocasions especials, l'aperitiu amb els amics, o el plaer d'una degustació i anàlisi sensorial fets sense pressa.

El celler elaborador: Maso Martis és una *cantina* fundada el 1990; està situada a Martignano, al peu del Monte Calisio, a 450 metres d'alçada. Es dedica quasi exclusivament a la producció de *spumante* pel mètode clàssic. També elabora vins tranquils de qualitat. La D.O.C. Trento és precisament sinònim del mètode clàssic: hàbitat ideal, alta qualitat del raïm, rigor en el mètode i absoluta originalitat trentina. ■

www.masomartis.it | www.girona.cat



Escola de Tastavins del Gironès

