Maso Martis celebra 35 anni con il Trentodoc Riserva “35” Brut: bollicine di montagna in edizione limitata

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Ottobre 2025



Maso Martis celebra i suoi 35 anni lanciando il Trentodoc Riserva “35” Brut Millesimato 2020 in edizione limitata. La cuvée di Pinot Nero e Chardonnay, affinata 48 mesi sui lieviti, propone profumi di agrumi e vaniglia con straordinaria freschezza. Disponibili 5mila bottiglie a 40,50 euro, ideali per abbinamenti con pesce e formaggi.

Maso Martis, l’iconica cantina del Trentodoc, festeggia i suoi primi 35 anni con la release di una nuova etichetta: il restyling per il 35mo anniversario di uno dei vini più amati, il **Trentodoc Riserva “35” Brut Millesimato, vendemmia 2020**.

L’elegante bottiglia con etichetta nera dai riflessi dorati, proprio come le bollicine di montagna Trentodoc, e che reca impresso il numero 35, racchiude una cuvée di **Pinot Nero** e **Chardonnay** che si esprime con un perlage finissimo e persistente.

Profumi di agrumi si intrecciano a invitanti sentori di vaniglia ma anche cenni di pan brioches, mandorla e nocciola tostata e al sorso, una straordinaria morbidezza, aromi di cedro candito, un tocco di erbe aromatiche e una sapidità che contribuisce alla piacevole sensazione di freschezza che, da sempre, caratterizza i Trentodoc firmati da Maso Martis e che rende questa **edizione celebrativa, prodotta in 5mila pezzi** (prezzo 40,50 euro), perfetto abbinamento per crudità di mare e piatti a base di pesce, come rombo al forno, filetto di storione agli agrumi, capesante al beurre blanc ma anche risotti cremosi e carni bianche preparate con erbe aromatiche e agrumi, inoltre accompagna splendidamente formaggi freschi o semistagionati.

Dopo la vendemmia manuale, 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 barrique per circa 8 mesi prima del tiraggio. Avviene poi l’attenta preparazione della cuvée e il successivo imbottigliamento con l’aggiunta di lieviti selezionati. La permanenza sui lieviti è di circa 48 mesi.

“Il Brut Riserva è stata la prima etichetta con affinamento lungo della nostra cantina ed è sempre stata uno dei nostri cavalli di battaglia;con i cambiamenti nei gusti e nei trend del mercato abbiamo ampliato la nostra collezione ma questa cuvée ha sempre avuto un posto speciale nei nostri ricordi – racconta **Alessandra Stelzer, titolare della cantina insieme alla sorella Maddalena** –. Meno blasonato della nostra Madame o del Monsieur è però un’etichetta che ha segnato il nostro inizio e oggi per festeggiare i 35 anni di Maso Martis ci è

sembrato perfetto riproporla in una veste nuova, che celebra il traguardo di oggi ricordando il passato con grande orgoglio e ammirazione e proiettandoci con entusiasmo verso il futuro con nuovi obiettivi da conquistare”.

“Legare questa nuova release ai nostri 35 anni è un modo per festeggiare gli anni passati ma soprattutto il lavoro e la passione e l’amore della nostra famiglia e di tutto il team con cui abbiamo creato qualcosa di speciale: non solo vini ma anche relazioni – sottolinea **Roberta Giuriali che con il marito Antonio Stelzer, ha creato Maso Martis nel 1990** –. Trentacinque anni possono sembrare tanti ma anche pochi: abbiamo vissuto e partecipato all’ascesa del Trentodoc, abbiamo creduto nel nostro progetto e siamo riusciti a dare un tocco unico alle nostre bollicine di montagna, abbiamo visto crescere in cantina le nostre figlie, Alessandra e Maddalena. Insomma, in trentacinque anni sono racchiuse moltissime emozioni, tante quante ne regalerà la Riserva “35” di Maso Martis a chi, sorseggiandone un calice, sentirà le note e gli aromi della nostra la storia e della nostra passione”.

Punti chiave

1. **Maso Martis festeggia i 35 anni con il restyling del Trentodoc Riserva** “35” Brut 2020.
2. **Cuvée speciale di Pinot Nero e Chardonnay** affinata 48 mesi sui lieviti con perlage finissimo.
3. **Edizione limitata di 5mila bottiglie** al prezzo di 40,50 euro con etichetta nera dai riflessi dorati.
4. **Profili sensoriali ricchi**: agrumi, vaniglia, pan brioches, mandorla, nocciola tostata e grande freschezza.
5. **Versatile in tavola** con crudità di mare, pesce, formaggi freschi e risotti cremosi.

FAQ – Trentodoc Riserva “35” Brut Maso Martis

Domande Frequenti

Trentodoc Riserva “35” Brut Millesimato 2020 – Maso Martis

Quali sono le caratteristiche principali del Trentodoc Riserva “35” Brut?
Il Trentodoc Riserva “35” Brut è una cuvée di Pinot Nero e Chardonnay affinata 48 mesi sui lieviti. Si caratterizza per un perlage finissimo e persistente, profumi di agrumi, vaniglia, pan brioches, mandorla e nocciola tostata. Al sorso offre straordinaria morbidezza con note di cedro candito, erbe aromatiche e una piacevole sensazione di freschezza. È disponibile in edizione limitata di 5mila bottiglie.
Con quali piatti si abbina il Riserva “35” Brut di Maso Martis?
Questo Trentodoc è perfetto abbinamento con crudità di mare e piatti a base di pesce come rombo al forno, filetto di storione agli agrumi e capesante al beurre blanc. Si accompagna splendidamente anche a risotti cremosi, carni bianche preparate con erbe aromatiche e agrumi, oltre che a formaggi freschi o semistagionati.
Quando è stata creata Maso Martis e qual è la sua storia?
Maso Martis è stata creata nel 1990 da Roberta Giuriali e Antonio Stelzer. Nel 2025 la cantina celebra i suoi 35 anni di storia, durante i quali ha partecipato all’ascesa del Trentodoc, contribuendo in modo significativo alla valorizzazione delle bollicine di montagna trentine. Oggi la cantina è gestita dalle figlie Alessandra e Maddalena Stelzer.
Qual è il processo di produzione del Trentodoc Riserva “35” Brut?
Dopo la vendemmia manuale, segue una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay e Pinot Nero, lavorate separatamente. Il Pinot Nero viene vinificato solo in acciaio, mentre il mosto di Chardonnay fermenta e affina in barrique per circa 8 mesi prima del tiraggio. Segue la preparazione della cuvée con lieviti selezionati e una permanenza sui lieviti di 48 mesi.

A quale prezzo è disponibile l’edizione anniversario e dove si può acquistare?
Il Trentodoc Riserva “35” Brut Millesimato 2020 è disponibile al prezzo di 40,50 euro in edizione limitata di 5mila bottiglie. Per informazioni su dove acquistarlo, si consiglia di contattare direttamente la cantina Maso Martis o consultare i principali canali di distribuzione di vini di qualità.