

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.

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 acquistarla, si consiglia di contattare direttamente la cantina Maso Martis o consultare i principali canali di distribuzione di vini di qualità.