MAS DEI CHINI

Martignano (TN)

La storia di Mas dei Chini inizia nel 1906 a Segno, in Trentino. Contadini prima e agricoltori dopo, i Chini si sono sempre contraddistinti per avanguardismo e spirito di iniziativa. Oggi Mas dei Chini è una realtà agricola e vitivinicola che si estende per 20 ettari sulle colline ad est, a nord e ad ovest di Trento dove clima mite e fresco unito a terreni ricchi e ghiaiosi, regalano frutti e prodotti apprezzati in tutta Italia. Cuore pulsante dell'azienda è il Maso ottocentesco che si erge sulla prima collina di Trento; è qui che vengono lavorate la maggior parte delle nostre uve ma in particolare è qui che le preziose bottiglie di Trento DOC riposano affinando delicatamente sui lieviti.

NUMERO BOTTIGLIE
48.000

METODO DI COLTIVAZIONE
Lotta Integrata

ETTARI VITATI
20

Non in vendita a:
MS / SP

"INKINO" BRUT TRENTO DOC

Tipologia
Spumante Metodo Classico
Uve col quale e' fatto
Chardonnay
Vinificazione e affinamento
Vinificazione attraverso caricamento in pressa pneumatica di uva intera. Pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati. Presa di spuma in bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali. Affina sui propri lieviti per almeno 25 mesi.
Produzione
15.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico a fungo (diam)

"INKINO" NATURE TRENTO DOC

Tipologia
Spumante Metodo Classico
Uve col quale e' fatto
Chardonnay
Vinificazione e affinamento
Vinificazione attraverso pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Presa di spuma in bottiglia e permanenza sui lieviti per oltre 70 mesi.
Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico a fungo (diam)

"INKINO" ROSÈ EXTRA BRUT TRENTO DOC

Tipologia
Spumante Metodo Classico
Uve col quale e' fatto
Pinot Nero
Vinificazione e affinamento
Selezione del mosto fiore da una soffice pressatura delle uve Pinot Nero. Fermentazione a basse temperature e breve sosta in serbatoi di acciaio. Presa di spuma e maturazione sui lieviti per oltre 30 mesi al momento della sboccatura.
Produzione
2.200 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico a fungo (diam)

"INKINO CARLO V" BRUT RISERVA TRENTO DOC

Tipologia
Spumante Metodo Classico
Uve col quale e' fatto
Chardonnay, Pinot Nero
Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per 8/10 mesi in botti di rovere austriaco. Presa di spuma in bottiglia con regole tradizionali. Affinamento in cantina per oltre 100 mesi sui lieviti.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico a fungo (diam)

GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Gewürztraminer
Vinificazione e affinamento
Macerazione a freddo (4°C) per 20 ore e succesiva pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Produzione
8.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)

"THEODOR" VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Incrocio Manzoni
Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Leggera permanenza sulle fecce nobili post-fermentazione. Il 10% affina in rovere.
Produzione
4.800 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)

LAGREIN TRENTINO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Lagrein
Vinificazione e affinamento
Fermentazione in tonneaux di rovere e successivo affinamento in barriques di II/III passaggio per 8 mesi.
Produzione
5.800 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)

"GLORIANO" VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSSO IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Teroldego
Vinificazione e affinamento
Dopo la fermentazione a temperatura controllata, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio. L' affinamento viene poi completato con un breve passaggio in botti grandi di rovere.
Produzione
10.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)