



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:
SI / LU / MS / SP



"INKINO" BRUT TRENTO DOC

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è 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 è 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" ROSÉ EXTRA BRUT TRENTO DOC

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è 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 è 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 TRENTO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Gewürztraminer

Vinificazione e affinamento

Macerazione a freddo (4°C) per 20 ore e successiva 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 è 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 TRENTO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Lagrein

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tonneau 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 è 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)