



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

MASETTO NERO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP
L'AFFASCINANTE ROSSO STORICO

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13,5 %

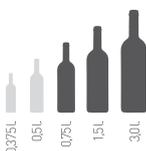
Residuo zuccherino
4 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
31 g/l

Servizio
18°

Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Teroldego, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Vigneto San Michele all'Adige. Allevamento parte a pergola trentina semplice, parte a guyot. Terreni misti da conoide del Rio Faedo e dolomitico-calcarei.

Resa per ettaro 60 hl

Vendemmia Dopo un forte diradamento estivo, vengono pressati solo grappoli scelti, provenienti dalle vigne più vecchie.

Vinificazione Fermentazione alcolica con frequenti follature, per circa 10 giorni, seguita da una macerazione prolungata e dalla fermentazione malolattica. Affinamento parte in barriques, parte in grandi botti per ca. 18 mesi. L'ultima stagionatura avviene in bottiglia per ca. 6 mesi.

Caratteristiche Colore rosso rubino. Profumo elegantemente speziato e complesso con sentori di mirtillo, lampone, cacao e vaniglia. Sapore pieno e particolarmente armonico, malgrado la buona presenza tannica. Persistenza nel retrogusto.

Abbinamenti È vino strutturato, morbido ed elegante, adatto sia alle carni bianche e rosse sia ai formaggi.

Origine del nome Masetto deriva dal latino "Mansum", edificio con terreno agricolo annesso, che veniva dato in premio ai legionari romani. Dal 1885 è il luogo dove sorge la cantina Endrizzi ed esprime l'identità della famiglia Endrici. È il vino più antico, creato da Francesco Endrici, fondatore dell'azienda, che decise di unire i vitigni più scuri per creare un vino "Nero".



*Le informazioni possono variare in base all'annata