



**ENDRIZZI**  
CULTURA DEL VINO DAL 1885

MASETTO DULCIS  
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP  
DOLCE E NOBILE ORO COLATO

**DATI ANALITICI MEDI\***

Alcool  
**10,5 %**

Residuo zuccherino  
**161 g/l**

Acidità  
**8,5 g/l**

Estratto  
**202 g/l**

Servizio  
**10°**

Invecchiamento  
**10 anni e più**



**Vitigno** Le migliori uve a bacca bianca selezionate in base all'annata.

**Vigneto** San Michele all'Adige e Faedo.

**Resa per ettaro** 30 hl ad appassimento concluso.

**Vendemmia e appassimento** Alla raccolta, solo i grappoli ben maturi e perfettamente sani vengono posti in apposite cassetine per l'appassimento in ambiente ventilato e fresco. Qui l'uva, costantemente controllata, rimane per almeno 4 mesi fino al raggiungimento di una concentrazione zuccherina di ca. 380 g/l.

**Vinificazione** Al momento della pressatura gli acini hanno perso circa la metà del loro peso in seguito al processo di appassimento. La pressatura molto lenta e soffice permette l'estrazione del prezioso succo che viene posto a fermentare in piccoli carati di rovere da 136 litri alla temperatura controllata di 8° C. Data l'alta concentrazione di zuccheri e la bassa temperatura, la fermentazione si protrae per più di 3 mesi, arricchendo il prodotto di note particolarmente complesse.

**Caratteristiche** Giallo carico con riflessi dorati, bouquet ricco, ricorda la frutta esotica e il miele. Il sapore è pieno, aromatico, dolce, ma non stucchevole, molto equilibrato e suadente.

**Abbinamenti** Vino da dessert e da meditazione. Si sposa ai formaggi stagionati o erborinati tipo gorgonzola, foie gras e alla pasticceria secca.

**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. Il dolce e affascinante finale della linea Masetto.



\*Le informazioni possono variare in base all'annata