



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO 1885

MASETTO NERO
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13 %

Residuo zuccherino
3 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
31 g/l

Servizio
18°

Potenziale di
invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Teroldego, Cabernet Sauvignon e Merlot.

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 a contatto con bucce con frequenti follature, per circa 15 giorni seguita dalla fermentazione malolattica. Affinamento parte in barriques, parte in grandi botti in legno per ca. 18 mesi. L'ultima maturazione avviene in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche Colore rosso rubino. Profumo elegantemente speziato e complesso con sentori di mirtillo, lampone, cacao e vaniglia. Sapore pieno e particolarmente armonico. La presenza tannica è ben bilanciata dalla persistente sensazione al palato.

Abbinamenti È vino strutturato 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 e Angelo Endrici, fondatori dell'azienda, che decisero di unire i vitigni più scuri per creare un vino "Nero".



*Le informazioni possono variare in base all'annata