



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

MASETTO BIANCO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP
COMPLESSITÀ E FRESCA MINERALITÀ

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
14 %

Residuo zuccherino
4 g/l

Acidità
5,5 g/l

Estratto
23 g/l

Servizio
10°

Invecchiamento
7 anni e più



Vitigni Chardonnay e Riesling Renano secondo un'antica tradizione di famiglia.

Vigneto Chardonnay di Pressano e Riesling Renano da San Michele all'Adige.

Resa per ettaro 60 hl

Vendemmia A mano, in cassette, al raggiungimento della piena maturazione fenolica dello Chardonnay e al raggiungimento del giusto equilibrio acido zuccherino del Riesling Renano.

Vinificazione I mosti fiore ottenuti dalle diverse varietà fermentano a temperatura controllata di 16°. Parte di essi fermenta in tini d'acciaio inox, parte in botti di rovere e parte in barriques. La conservazione sui lieviti di fermentazione con batonnage prosegue fino ad aprile, quando il vino limpido viene unito in fusti di rovere per l'ulteriore affinamento di alcuni mesi.

Caratteristiche Colore paglierino con riflessi dorati. Profumo complesso che ricorda frutti esotici maturi. Gusto rotondo, armonico e persistente. Struttura piena.

Abbinamenti Data la sua pienezza priva di punte acide, è vino che si presta a numerosi abbinamenti. Si sposa ai primi piatti così come ad ogni sorta di pesce anche saporito, carni bianche e 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 l'unione di uve a bacca bianca che rispecchia sia il lato mediterraneo sia quello nordico della famiglia.



*Le informazioni possono variare in base all'annata