ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO 1885

MASETTO BIANCO
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP

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, al raggiungimento della piena maturazione fenolica dello Chardonnay e al raggiungimento del giusto equilibrio acido zuccherino del Riesling Renano.

Vinificazione Le varietà sono vinificate separatamente, il Riesling in barriques mentre lo Chardonnay in grandi botti di legno ed entrambi fanno la fermentazione malolattica. La conservazione sui lieviti di fermentazione con batonnage, prosegue per 12 mesi, poi i vini si uniscono in vasche d'acciaio 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 È un vino fresco 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. E' l'unione di uve a bacca bianca che rispecchia sia il lato mediterraneo sia quello nordico della famiglia.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13,5 %

Residuo zuccherino
1 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
23 g/l

Servizio
10°

Potenziale di invecchiamento
10 anni e più

*Le informazioni possono variare in base all'annata