



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

MASETTO DORÉ
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP
RAFFINATA STRUTTURA NEL TEMPO

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
14,5 %

Residuo zuccherino
1,5 g/l

Acidità
6 g/l

Estratto
21 g/l

Servizio
8°

Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Chardonnay

Vigneto Situato sulla cima di una collina di Pressano. I grappoli traggono particolare giovamento dall'esposizione a Sud, dall'ottima ventilazione offerta dall'Ora del Garda e dalla limitata produzione.

Resa per ettaro 50 hl

Vendemmia Le uve sono vendemmiate al raggiungimento della piena maturazione biologica e perfettamente sane. Prima della pressatura le uve vengono selezionate manualmente e se necessario raffreddate in cella a 12-14 °.

Vinificazione I grappoli ben maturi e sani sono scaricati direttamente in pressa soffice a polmone d'aria ed il mosto ottenuto dalla pressatura è fermentato senza decantazione in piccole botti di rovere francese ed acacia ungherese. Il batonnage è effettuato settimanalmente fino a fine dicembre e l'affinamento in legno prosegue fino all'imbottigliamento. Segue una lunga maturazione in bottiglia.

Caratteristiche Il profumo è potente, con note di pesca matura, ananas, note resinose e di erbe medicinali, quindi vaniglia, legno di rovere e miele, infine frutta candita, soprattutto cedro e arancio. Bella la sensazione che si percepisce al gusto in sintonia con l'analisi olfattiva, subito potente, saporito fresco e salato, note dolci di frutta matura, ma anche mandorla e the, poi vaniglia e cioccolato bianco. Il retrogusto è deciso, alcolico con fresca memoria acida. Il Masetto Doré porta agli estremi la varietà Chardonnay, arricchendola, con l'affinamento in piccole botti di legno, di note evolute ed uniche capaci di evidenziarne l'effettiva potenza.

Abbinamenti Vino bianco di carattere, molto gustoso, potente ma elegante, si apprezzano le sue qualità con piatti a base di formaggi anche stagionati, carni rosse elaborate, selvaggina da piuma, piatti dal gusto deciso ma ricercato.

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. Chardonnay in purezza che deriva da uve "dorate", provenienti dalla cima di una collina.



*Le informazioni possono variare in base all'annata