



## ENDRIZZI BRUT TRENTO DOC

Riserva - Metodo Classico - CLASSICA SUPERIORI

### \*DATI ANALITICI/ ANALYSEWERTE/ CHEMICAL ANALYSIS

Alcool/Alkoholo/Alcohol  
**12,5%**

Residuo zuccherino/  
Restzucker/Residual  
sugar  
**9,9 g/l**

Acidità/Säure/Total  
acidity  
**5,1 g/l**

Estratto non riduttore/  
Extrakt/Extract  
**21,5 g/l**

Servizio/  
Genusstemperatur/  
Recommended serving  
temperature  
**8°**

Invecchiamento/Alte-  
rung/Ageing potential.  
Da non invecchiare più  
di 2 anni/Nicht länger  
als 2 Jahre/Not age for  
more than 2 years.

**Vitigni** Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%.

**Vigneto** Pian di Castello. Terrazzo inclinato vicino al Castello di Monreale - Königsberg, situato tra 350 e 420 m.s.l.m. con viti allevate a spalliera.

**Resa per Ettaro** 60 hl

**Vendemmia** A mano in cassette, su viti già diradate in luglio-agosto.

**Vinificazione e Fermentazione** La prima fermentazione viene condotta per parte del vino in barrique e parte in acciaio. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dalla Trento DOC. La maturazione sui lieviti dura dai 4 ai 5 anni per ottenere un'eleganza altrimenti irraggiungibile. Il "dosage" è minimo, per non alterare le caratteristiche conferite naturalmente dai fattori ambientali molto favorevoli, dal tempo e da una lavorazione artigianale particolarmente curata.

**Caratteristiche** Colore giallo paglierino vivo, perlage allegro, minuto e continuo. Il profumo è intenso, di particolare finezza, con sentori di mela, di crosta di pane e leggera nota di vaniglia e di miele. Il gusto è secco, pulito, elegante, particolarmente morbido e persistente.

**Abbinamenti** Come ogni Trento DOC di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.

**Rebsorte** 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero.

**Weingut** Lage Pian di Castello. Abfallende Terrasse in der Nähe von Schloss Monreale, zwischen 350 und 420m.ü.M., Guyotanbauweise.

**Ertrag pro Hektar** 60 hl

**Lese** Handlese in Steigen nach Ertragsreduzierung im Juli und im August.

**Ausbauart** Die erste Gärung erfolgt teils im Barrique und teils in Edelstahl. Der Endrizzi Brut entsteht nach der Methode Trento DOC mit Nachgärung in der Flasche. Er reift 4 bis 5 Jahre auf der Hefe in der Flasche und erlangt so eine besondere Eleganz. Die Dosage wird so gering wie möglich gehalten, um die Eigenschaften zu bewahren, die auf natürliche Weise dank besonderem Terroir, langer Reifezeit und handwerklicher Sorgfalt entstehen.

**Eigenschaften** Lebendige strohgelbe Farbe, feinblasige, lebhaft und gleichmäßige Perlage. Das Bukett ist intensiv, von besonderer Feinheit und erinnert an Äpfel und frisches Brot. Leichte Vanille- und Honignoten. Der Geschmack ist trocken, sauber und elegant, besonders weich und anhaltend.

**Speiseempfehlungen** Wie jeder Trento DOC eignet er sich ausgezeichnet als Aperitif und kann das gesamte Mahl hindurch genossen werden.

**Varietal profile** 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

**Vineyard** Pian di Castello. Sloping terrace close to the Castle of Monreale between 350 and 420m above sea level, Guyot cultivation system.

**Yield per hectare** 60 hectoliters.

**Picking** Handpicking in crates after cluster thinning in July/August.

**Production** First fermentation partially in barrique, partially in stainless steel. It is produced according to the Trento DOC method with bottle fermentation. Ageing in the bottle with the yeast cells for 4 to 5 years in order to reach an otherwise impossible elegance. Dosage is held as low as possible, in order to preserve the characteristics, which develop naturally as a result of environmental factors, time, and manual care.

**Description** Lively yellow color, fine grain, elegant and persistent perlage. The bouquet is intense and elegant, reminiscent of apples and fresh bread, with delicate aromas of vanilla and honey. Dry, clean, and elegant, an especially soft and persistent mouth-feel.

**Food recommendations** Like any Trento DOC, it makes an excellent aperitif and can be enjoyed throughout the entire meal.