



GRAN MASETTO

Endrizzi vinifica da decenni il Teroldego Rotaliano, straordinaria uva autoctona del Trentino proponendolo ai numerosi appassionati sia nella versione tradizionale fresca e fruttata, quanto nella versione Riserva. Alcuni anni or sono, la bellezza e sanità delle migliori uve raccolte in vendemmia ha suggerito agli enologi di Endrizzi di valorizzarne tutto il potenziale, creando un rosso autoctono importante, vinificato con parziale appassimento dell'uva, così da rafforzare ulteriormente la struttura del vino. Numerosi i riconoscimenti delle Guide di settore e non ultimo dal prestigioso Merano Winefestival & Gourmet: nell'edizione di novembre 2009 è stata dedicata al Gran Masetto un'importante e partecipata degustazione verticale, evento senza precedenti a Merano per un vino da uve Teroldego Rotaliano.

Seit Jahrzehnten produziert Endrizzi den Teroldego Rotaliano, eine außerordentliche, autochthone Trentiner Traube intensivblauer Färbung, sowohl als fruchtigen und frischen Teroldego Tradizionale als auch als vollmundigen Teroldego Riserva. Vor einigen Jahren spornten die Schönheit und die Gesundheit des besten Traubenmaterials bei der Ernte die Önologen von Endrizzi dazu an, deren gesamtes Potenzial auszuschöpfen und einen autochthonen Rotwein zu kreieren, ausgebaut mit teilweise getrockneten Trauben, um die Struktur des Weins noch weiter zu verstärken. Schnell trafen Anerkennungen von Weinführern und Fachpresse ein. Auf dem prestigereichen Merano Winefestival & Gourmet im November 2009 wurde dem Gran Masetto eine wichtige und gut besuchte vertikale Verkostung gewidmet, ein in Meran beispielloses Ereignis für einen Wein aus Teroldego Rotaliano Trauben.

For decades, Endrizzi has been producing Teroldego Rotaliano, an extraordinary, autochthonous Trentino grape. Its countless lovers can choose between the fresh and fruity aromas of Teroldego Tradizionale and the mellower Teroldego Riserva. A few years ago, the beauty and the vigor of the best grapes harvested led Endrizzi oenologists to reevaluate all of their potential and they created an important autochthonous red wine, vinified after partially drying the grapes, in order to further reinforce the wine's structure. Guidebooks and the specialized press have been dotting on Gran Masetto ever since. Even during the prestigious Merano Winefestival & Gourmet held in November 2009, an important and well-attended vertical tasting was dedicated to Gran Masetto, an event without precedent in Merano for a wine from Teroldego Rotaliano grapes.

GRAN MASETTO

Vigneti delle Dolomiti IGT

*DATI ANALITICI/ ANALYSEWERTE/ CHEMICAL ANALYSIS

Alcool/Alkohol/Alcohol

15,0 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar

7,2 g/l

W.
Acidità/Säure/Total
acidity

5,0 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract

32,9 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature

18°-20°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential

10 anni e più/10 Jahre
und länger/10 years
and longer

Vitigno Teroldego 100%.

Vigneti Uva particolarmente scelta nei vigneti situati nei comuni di Mezzolombardo e Mezzocorona allevati a pergola tradizionale trentina e nello storico vigneto aziendale Masetto coltivato a spalliera.

Resa per ettaro 50 hl.

Vendemmia Per garantire un'equilibrata maturazione delle uve si eseguono più diradamenti fogliari e dei grappoli nel periodo estivo. In vendemmia le uve raccolte e selezionate manualmente vengono adagiate in piccole cassette da appassimento.

Appassimento Il periodo di essiccamento dura circa tre mesi nei quali le uve perdono il 35% del loro peso raggiungendo l'ottimale concentrazione degli zuccheri.

Vinificazione I grappoli parzialmente appassiti e freddi vengono diraspati e posti a fermentare in celle con controllo di temperatura a 10 °C. Dopo circa dieci giorni di fermentazione si iniziano le follature ed i rimontaggi che si protraggono per trenta giorni. In seguito le vinacce vengono separate dal nuovo vino, che prosegue la sua lenta fermentazione in piccole botti di rovere francese.

L'affinamento dura per circa venti mesi in botticelle di rovere da 225 litri (barriques) seguito da sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche Il vino si presenta di colore rosso rubino carico, maturo e denso. Al naso esplose in profumi fruttati, di marmellata, di frutta nera matura con sfumature eteree ed odori vegetali, ingentiliti da note tostate, minerali, di spezie, di vaniglia e burro. Anche al gusto si rivela vino di grande potenza, in sintonia con quanto percepito all'olfatto. L'elevata alcolicità ne esalta la pienezza tannica ed allo stesso tempo lo rende molto equilibrato ed armonico. Decisamente lungo e piacevole il finale.

Abbinamenti Ottimo vino da meditazione, si apprezzano le sue qualità con piatti a base di carni rosse e selvaggina. Servire a 18 - 20 °C, stappando la bottiglia un paio di ore prima.

Rebsorte 100% Teroldego.

Weingut Besonders ausgesuchte Trauben des Gebietes der Gemeinden Mezzolombardo und Mezzocorona mit zum Teil einfacher Trentiner Pergel und des historischen Weinbergs des Hauses Masetto mit Guyotanbauweise.

Ertrag pro Hektar 50 hl.

Lese Um eine ausgewogene Reife der Trauben zu gewährleisten werden Trauben und Blätter im Sommer mehrmals ausgedünnt. Die Trauben werden bei der Ernte ausgewählt und von Hand gelesen und zum Trocknen in kleine Kisten gelegt.

Trocknung Die Trockenzeit dauert ca. drei Monate, wobei die Trauben 35% ihres Gewichtes verlieren und eine optimale Zuckerkonzentration erreichen.

Ausbauart Die angetrockneten und kalten Trauben werden entstielt und temperaturkontrolliert bei 10° vergoren. Nach ca. zehn Tagen wird mit dem Untertauchen des Tresterhutes und dem Umpumpen begonnen und nach weiteren dreißig Tagen wird der Trester vom neuen Wein getrennt, der seine langsame Gärung in kleinen Fässern aus französischer Eiche fortsetzt. Der Wein reift zwanzig Monate in 225 Litern fassenden Barriques, worauf weitere sechs Monate Flaschengärung folgen.

Beschreibung Volle rubinrote Farbe, reif und dicht. Eine Explosion fruchtiger Aromen, mit Anklängen an Marmelade, reife dunkle Beeren und ätherischen, im Bukett angenehmen Röstaromen. Mineralische und würzige Noten mit Anklängen von Vanille und Butter. Auch am Gaumen erweist er sich als großer Wein. Der hohe, sehr gut eingebundene Alkoholgehalt unterstreicht die vollen Tannine und lässt ihn voll und harmonisch am Gaumen wirken. Deutlicher und langer Abgang.

Speiseempfehlungen Ein idealer Begleiter zu Wild, dunklem Fleisch und reifem Käse.

Varietal profile 100% Teroldego.

Vineyard Choice of grapes from the communes of Mezzolombardo and Mezzocorona. From vines trained in the traditional Trentino pergola style and from the winery's historical Masetto vineyard with Guyotstyle vine training.

Yield per hectare 50 hectoliters.

Picking In order to guarantee an even ripening of the grapes, clusters and leaves are thinned several times during the summer. During the harvest the handpicked and selected grapes are placed in shallow trays for drying (concentration by desiccation).

Drying The drying process takes around three months during which the grapes loose 35% of their weight and attain an optimal grape sugar concentration.

Production The stems are removed from the partially desiccated and cold bunches and the grapes are fermented at a controlled temperature of 10°. About ten days later, fulling and the pumpover regime are begun and go on for about thirty days. Then the pomace is separated from the new wine, which continues its fermentation in small French oak barrels. Refinement takes some twenty months in small oak barrels of 225 liters (barriques) and is followed by six months of bottle fermentation.

Description Full ruby-red in color, mature, and dense. An explosion of full, fruity perfumes of jam and ripe dark fruit with ethereal hints and earthy odors, softened by toasted notes and tinges of minerals, spices, vanilla, and butter. On the palate it conveys what the bouquet promised. The high alcohol content exalts the full tannins and at the same time makes the wine seductively balanced and harmonious. A distinctly long and pleasant finish.

Food recommendations Excellent meditation wine, its qualities are especially appreciated with red meat and venison. Serve at 18° - 20° C, uncorking the bottle several hours before serving.