



MASETTO NERO
Vigneti delle Dolomiti IGT

***DATI ANALITICI/
ANALYSEWERTE/
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkohol/Alcohol
13,3 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
1,5 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
5,1 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
29,4 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
18° - 20°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
**5 anni/5 Jahre/
5 years**

Vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein e Teroldego, secondo un'antica tradizione iniziata da Francesco Endrici, fondatore della Ditta.

Vigneti Masetto piccolo Maso (dal latino "mansum") dove ha sede la Cantina dal 1885 e Maso Kinderleit a S.Michele all'Adige ripido vigneto perfettamente esposto a sud, protetto verso nord-est da pareti di roccia. Allevamento parte a pergola trentina semplice, parte a spalliera (guyot). Altitudine 220-250 m.s.l.m. Terreni misti da conoide del Rio Faedo e dolomitico-calcarei.

Resa per Ettaro 65 hl.

Vendemmia Dopo un forte diradamento estivo, vengono pressati solo grappoli scelti, provenienti dalle vigne più vecchie.

Vinificazione Fermentazione alcolica con frequenti follature, per circa 10 giorni, seguita da una macerazione prolungata e dalla fermentazione malolattica. Affinamento parte in barriques da 225 litri, parte in grandi botti per 18 mesi. L'ultima stagionatura avviene in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche Colore rosso rubino. Profumo elegantemente speziato e complesso con sentori di mirtillo, lampone, cacao e vaniglia. Sapore pieno e particolarmente armonico, malgrado la buona presenza tannica. Persistenza nel retrogusto.

Abbinamenti È vino strutturato, morbido ed elegante, adatto sia alle carni bianche e rosse sia ai formaggi.

Rebsorte Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein und Teroldego. Nach einer alten Hauscuvée des Gründers des Hauses, Francesco Endrici, zusammengestellt.

Weingut Masetto, das kleine Gut (nach dem Lateinischen „mansum“), ist seit 1885 Sitz der Cantina Endrizzi. Lagen Masetto und Kinderleit, zum Teil einfache Trentiner Pergel und zum Teil Guyotanbauweise. Höhe 220-250m.ü.M. Kalkhaltige Dolomitgesteinsböden durchsetzt mit Geröllmassen des Rio Faedo.

Ertrag pro Hektar 65 hl.

Leser Nach starker Ertragsreduzierung im Sommer wird nur ausgewähltes Traubenmaterial von den ältesten Rebstöcken gekeltert.

Ausbauart 10 Tage lang alkoholische Gärung mit zahlreichem Unterrühren des Tresterhutes, gefolgt von einer verlängerten Maischestandzeit und der malolaktischen Gärung. Die Verfeinerung findet zum Teil in Barriques mit 225 l Fassungsvermögen und zum Teil in großen Holzfässern statt und dauert 18 Monate. Zum Schluss reift der Wein weitere 6 Monate in der Flasche.

Eigenschaften Rubinrote Farbe. Elegant würziges und komplexes Bukett, das an Blaubeeren, Himbeeren, Kakao und Vanille erinnert. Trotz des guten Tanningehalts voll und besonders harmonisch im Geschmack. Langanhaltender Abgang.

Speiseempfehlungen Besonders dichter, weicher und eleganter Wein, passt hervorragend zu allen Fleischgerichten und Käse.

Varietal profile Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, and Teroldego. Created after an old house cuvée of the winery's founder, Francesco Endrici.

Vineyard Masetto, the little manor (from the Latin „mansum“), is home to the Cantina Endrizzi since 1885. Masetto and Kinderleit. Vine training partially in the simple Trentino pergola style, partially in Guyotstyle. Altitude 220-250m above sea level. Chalky dolomite soils mixed with debris from the Rio Faedo.

Yield per hectare 65 hectoliters.

Picking After heavy cluster thinning in the summer only choice grapes from the oldest vines are used.

Production Alcoholic fermentation with frequent racking, followed by 10 days of prolonged maceration and malolactic fermentation. Refinement partially in barriques of 225 l, partially in large wooden barrels for about 18 months. Finally bottle ageing for another 6 months.

Description Ruby-red color. Elegantly spicy and complex bouquet reminiscent of blueberries, raspberries, cocoa, and vanilla. Full and especially harmonious, notwithstanding the marked tannic presence. Persistent mouthfeel.

Food recommendations An especially well-rounded and velvety wine, excellent with all meats and cheese.