



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

MASETTO PRIVÉ

DOSAGGIO ZERO RISERVA - TRENTODOC - METODO CLASSICO

UNA VERA PERLA DI FAMIGLIA

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13,5%

Residuo zuccherino
<2 g/l

Acidità
6 g/l

Estratto
21,8 g/l

Servizio
6°

Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Chardonnay

Vigneto Le colline Trentine più vocate alla produzione di base spumante Trentodoc, da vigne con più di 30 anni.

Resa per ettaro 45 hl

Vendemmia Le uve sono vendemmiate in parte al raggiungimento dei parametri ideali di maturazione per la produzione di vino base spumante, in parte al raggiungimento della piena maturazione fenolica.

La raccolta manuale garantisce la selezione dell'uva perfettamente sana ed integra.

Vinificazione Prodotto solo nelle migliori annate. Pressatura dell'uva intera. La prima fermentazione avviene in parte in piccole botti di rovere francese ed acacia ungherese e parte in acciaio. Il batonnage è effettuato settimanalmente fino a fine dicembre, l'affinamento in legno ed acciaio della base spumante prosegue fino a giugno. L'affinamento sui lieviti secondo il metodo classico previsto dalla Trentodoc prosegue per almeno 90 mesi.

Caratteristiche Si presenta con perlage sottile e persistente. Il suo colore giallo dorato brillante e luminoso ricorda il lungo affinamento. Al naso è ricco, etereo ed estremamente elegante. Le sensazioni di crosta di pane si mescolano a quelle di noce moscata e albicocca con una nota di fondo tendente al maturo che ne esalta la piacevolezza. Al gusto molto ricco, avvolgente, interessante e sapido; lungo il retrogusto con ricordi di liquirizia e rabarbaro.

Abbinamenti Trentodoc di carattere, capace di accompagnare piatti saporiti ma delicati, oltre a formaggi anche stagionati, selvaggina da piuma, piatti dal gusto ricercato.

Origini 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. Nata come "riserva di famiglia" solo per uso privato, ora si può condividere questa cuvée particolare a dosaggio zero con chi sa apprezzarne l'unicità.



*Le informazioni possono variare in base all'annata