



ENDRIZZI

VINO E CULTURA

VALUTAZIONE GUIDE VINICOLE 2011

ENDRIZZI

Loc. Masetto, 2 - 38010 S. Michele all'Adige TN - Tel. 0461 650129
Fax 0461 650043 - www.endrizzi.it - info@endrizzi.it

Anno di fondazione: 1885 - **Proprietà:** Paolo Endrici - **Fa il vino:** Vito Piffer.
Bottiglie prodotte: 500.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 17 + 23 in affitto
Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Fabio Scottini
Come arrivarci: dalla A22, uscita Mezzocorona-San Michele, direzione Bolzano.

L'edificio è una palazzina tipica di fine Ottocento, con qualche accenno allo stile liberty, ed è situato in un maso composto da 3 edifici attornati dai vigneti. La cantina ha sin dall'inizio avuto un ruolo importante nella vitivinicoltura trentina, raccogliendo e vinificando l'uva di ben 900 contadini, oltre a quella dei propri vigneti. Endrizzi (Endrici) si conferma produttore di qualità, fortemente legato al territorio. Qualità eloquentemente espressa in ogni sorso dei suoi vini.

MASETTO NERO 2007



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Merlot 30%, Cabernet 30%, Lagrein 20%, Teroldego 20% - **Gr.** 13,5% - **€** 12,50 - **Bottiglie:** 21.000 - Rubino. Macchia mediterranea di ginepro e rosmarino con rimandi balsamici e note di amarena, mirtillo, anice, cacao, petali di rosa appassiti. Saporita morbidezza fruttata, sapido e con tannini dolci ancorché austeri. In rovere 18 mesi. Spezzatino di maiale speziato.

TEROLDEGO ROTALLIANO SUPERIORE RISERVA 2007 - € 12,50



Rubino denso. Tabacco scuro, cioccolato e china si sovrappongono a note di prugna secca, lampone, succo di ribes e fiori secchi. Succoso e fruttato, fresco, e con finale segnato dai tannini "cioccolatosi". In rovere 18 mesi. Scaloppine di vitello al forno.

MASETTO BIANCO 2008 - Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling,



Sauvignon - **€** 11 - Paglierino. Mélange di mela, frutta esotica e pera kaiser fuse a cioccolato bianco, vaniglia e mandorla tostata. Buona freschezza, ottima morbidezza. In rovere 3 mesi. Tagliatelle al salmone.

MASETTO DULCIS 2008 - Moscato G. 60%, Sauvignon 20%, Riesling, Gewürztraminer e Chardonnay 20% - **€** 16 (0,375) - Oro-ambra. Ricchi aromi di miele, fichi secchi, smalto, frutta sciropata, caramello. In bocca la dolcezza non viene intaccata dalla pur sostenuta compagine fresco-sapida. Rovere. Pecorino.

TRENTINO PINOT NERO PIAN DI CASTELLO 2008 - € 12,50



Rubino trasparentissimo. Netti sentori di ciliegia, amarena, ribes e viola, timidamente si affacciano note di spezie ed erbe aromatiche. Piacevolmente fresco con tannini ovattati ed eleganti. In rovere 18 mesi. Pollo alle erbe e patatine.

MOSCATO ROSA 2008 - € 16,50 (0,375) - Tra rubino e chiaretto.



Piccoli frutti rossi (lampone, ribes e fragola), violetta e rosa. Dolcezza dosata e freschezza fruttata e rinvigorita da esile carbonica. In rovere 6 mesi. Clafoutis.

TRENTINO GEWÜRZTRAMINER 2009 - € 10 - Paglierino. Delicati odori



di pesca gialla, buccia d'arancia, zagara e zenzero. L'alcol potenzia la morbidezza, che a sua volta è mitigata dall'ammandorlata acidità. Acciaio. Foie gras al brandy.

TRENTINO CHARDONNAY 2009 - € 7 - Paglierino. Frutta tropicale



in evidenza (ananas e banana su tutto), poi mela e fiori. Equilibrata unione tra freschezza e morbidezza. Acciaio. Spigola al sale.

TRENTINO BRUT RISERVA 2005 - Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% - € 14



TEROLDEGO ROTALLIANO 2008 - € 8

TRENTINO CABERNET SAUVIGNON 2008 - € 8





ENDRIZZI

VINO E CULTURA

DUEMILAVINI 2011

BIBENDA EDITORE

SERPALA

Via Goldoni - 58100 Fonteblanda GR - Tel. 0461 650129
Fax 0461 650043 - www.serpaiaemaremma.it - info@serpaiaemaremma.it

Anno di fondazione: n.d.

Proprietà: Paolo e Christine Endrici, Thomas Kemmler

Fa il vino: Vito Piffer

Bottiglie prodotte: 70.000

Ettari vitati di proprietà: 18

Vendita diretta: no

Visite all'azienda: non sono previste

Come arrivarci: dalla A12 uscire a Civitavecchia, poi SSI Aurelia per Orbetello.

Paolo e Christine Endrici, i proprietari della Cantina Endrizzi, insieme a Thomas Kemmler, fratello di Christine, si saranno detti: perché relegare ai soli confini trentini l'esperienza vitivinicola, la tecnologia e il sapere enologico, acquisiti in più di cento anni, e maturati in un contesto difficile e impervio come quello alpino? E così eccoli a brigare, dal 1999, con viti, vitigni e vini in quel della Maremma, in provincia di Grosseto. Un terreno argilloso, con grande capacità di trattenere l'umidità, ricco di microelementi e sostanze minerali, il clima caldo e secco rinfrescato dalle brezze marine hanno fatto il resto. Uve sane che raggiungono una perfetta maturazione. Uve provenienti sia da vitigni autoctoni sia internazionali, proprio per produrre vini con caratteristiche specifiche ma al tempo stesso differenziate, per meglio sfruttare le potenzialità di un territorio interessantissimo. Insomma, scelta giusta oltre che coraggiosa quella di aprire questa frontiera maremmana, i vini sono molto buoni e, soprattutto, come nella casa madre trentina, con un timbro stilistico fortemente legato alla territorialità.

SERPAILO 2008



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 20% - **Gr.** 13,5% - **€** 8 - **Bottiglie:** 35.000 - Rubino scuro. Regala una successione di profumi di marasca, mora, cioccolato fondente, tabacco, fiori secchi, liquirizia e spezie scure. Sorsata morbida aiutata dalla dosata freschezza e dai tannini tondeggianti. In botte 8 mesi. Grigliata di carne alla brace.

MERIA 2006



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 25%, Petit Verdot 5% - **Gr.** 13,5% - **€** 11 - **Bottiglie:** 35.000 - Rubino. Sfoggia una successione di profumi complessi di funghi porcini secchi, cuoio, ciliegia, ribes, fiori secchi, prugna, spezie, mentolo. Netto il carattere fruttato al gusto, sposato ai tannini vigorosi e "asciuganti", tuttavia rotondo e di buona persistenza. In rovere (barrique e botti) 18 mesi. Cinghiale in umido.

MORELLINO DI SCANSANO 2008



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 13% - **€** 8 - **Bottiglie:** 20.000 - Rubino. Ha un naso interessante e tipico di ciliegia e viola mammola, rosa canina e spezie gentili. Soprattutto fresco e fruttato, sullo sfondo la tannicità misurata e "ciliegiosa". In botte 8 mesi. Pane, prosciutto e pecorino fresco.

TOSCANA

1908

www.endrizzi.it - info@endrizzi.it

38010 S. Michele all'Adige - (Tn) - Italy

Tel. +39.0461.650129 - Fax +39.0461.650043

ENDRIZZI

SERPALA
di ENDRIZZI





ENDRIZZI

VINO E CULTURA

SUPREME ITALIAN WINE

CARLO CAMBI EDITORE

TRENTINO | 355

L'azienda familiare è gestita dalla quarta generazione oggi rappresentata dal pronipote Paolo Endrizzi e dalla moglie Christine, di origine tedesca, che arricchiscono insieme la ultracentenaria tradizione con grande impegno e con sensibilità derivante da due diverse matrici culturali. L'azienda si estende per 17 Ha di proprietà e 23 in affitto. In azienda collaborano l'agronomo Adriano Bottazzo e l'enologo Vito Piffer.



ENDRIZZI

Loc. Masetto - 38010 San Michele all'Adige (TN)
Tel. +39 0461 650129 / 650148 - Fax +39 0461 650043
www.endrizzi.it - info@endrizzi.it

Endrizzi Brut Riserva Trento DOC Metodo Classico

Il vino base spumante è il prodotto di Chardonnay (60%) e Pinot nero (40%) provenienti dai vigneti di proprietà dell'azienda situati in località Pian di collinare su terreni calcarei, franco limosi con compresa tra i 350 e i 420 metri s.l.m. Dopo la seconda metà di agosto, si procede alla pressatura con lieviti selezionati, inizia i processi fermentativi di 18°C, per il 90% in tini di acciaio inox, mentre rovere francese. In questi contenitori i vini rimangono, quando si effettua l'assemblaggio delle diverse tirage per la presa di spuma. Il vino matura in cantina sui lieviti dai 36 ai 48 mesi, al termine del degorgement, fase conosciuta come sboccatura, e all'aggiunta del liqueur d'expédition. Lo persistente, colora il bicchiere di un bel giallo intenso, si presenta con note di lieviti, crosta e percezioni piacevolissime di liquorizia e a saline. In bocca è piacevole, avvolgente. Buona la persistenza, con un finale che fusi ad altri di mela, pera e cacao in



fo della vinificazione delle migliori (40%) provenienti dai vigneti di pro-Castello, nel comune di Faedo, in una zona forte presenza di scheletro, ad un'altitudine vendemmia, che di solito avviene a partire dalla soffice delle uve, il mosto così ottenuto, innestato che durano circa 10-12 giorni ad una temperatura un 10% dello Chardonnay matura in barriques di gono fino al giugno dell'anno successivo alla venpartite. Il imbottigliamento e l'aggiunta del liqueur in cantina sui lieviti dai 36 ai 48 mesi, al termine al degorgement, fase conosciuta come sboccatura, ricco di un perlage fine, continuo e oro dai riflessi brillanti, al naso, piacevolmente di pane ed erbe officinali che si aprono poi note minerali che ricordano la fioritura delle armonico, elegante, giustamente sapido, ci proietta su sentori di torta di nocciole-polvere.

www.endrizzi.it - info@endrizzi.it

38010 S. Michele all'Adige - (Tn) - Italy
Tel. +39.0461.650129 - Fax +39.0461.650043


ENDRIZZI


SERPALA
di ENDRIZZI



TRENTINO

284

Endrizzi

LOC. MASETTO, 2
38010 SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)
TEL. 0461650129
www.endrizzi.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 500.000 bottiglie
ETTARI VITATI 40,00
VITICOLTURA Convenzionale

La cura dei vigneti si riscontra contando i nidi per gli uccellini. Ce ne sono una trentina per ettaro, nidi sistemati tra i filari e le piccole aiuole di piante officinali. È il segno più appariscente della filosofia produttiva della famiglia Endrizzi, da 125 anni impegnati nella coltura dei loro vigneti, sistemati tra le colline di San Michele all'Adige, Faedo e Castel Monreale, e che oggi puntano a produrre vini di qualità con una tecnica enologica poco invasiva e mantenendo l'ecosostenibilità in vigna.

In attesa della nuova versione del Gran Masetto, un Teroldego da uve fatte appassire su graticci, i portabandiera dell'azienda sono il Trento Endrizzi Brut Riserva '05, da chardonnay (60%) e pinot nero, fine quanto immediato, dinamico e molto persistente, e il Trentino Pinot Nero Pian di Castello '08, morbido, sapido e ricco di frutto. Corretti e in evoluzione gli altri vini presentati, dal Masetto Bianco '08 al Trentino Nosiola Tradizione '08.

● Trentino Pinot Nero Pian di Castello '08	5
○ Trento Endrizzi Brut Ris. '05	5
○ Masetto Bianco '08	4
○ Trentino Chardonnay Tradizione '09	3
○ Trentino Nosiola Tradizione '09	4
● Gran Masetto '06	7
● Gran Masetto '05	7
● Teroldego Rotaliano Maso Camozz Ris. '04	4



ENDRIZZI

VINO E CULTURA

SLOW WINE GUIDA 2011

SLOW FOOD EDITORE

SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)

Endrizzi

Via Masetto, 2
tel. 0461.650129
www.endrizzi.it
info@endrizzi.it

17 ha - 500.000 bt *vende in cantina*

VITA - La famiglia Endrizzi è occupata nell'attività vinicola da 125 anni: una storia lunga e virtuosa che ha attraversato quattro generazioni. Ora a condurre l'azienda è Paolo assieme alla moglie Christine (architetto di origine tedesca); molto affiatati e attenti nella gestione, sono persone di fine cultura e di aperte vedute, curiose del mondo con un sano radicamento nelle tradizioni. In cantina operano, in grande sintonia, gli enologi Vito Piffer e Hartmann Donà.

VIGNE - La proprietà (17 ettari complessivi) si suddivide in tre vigneti - Pian di Castello, Masetto e Kinderleit - che, pur essendo vicini, hanno caratteristiche pedologiche e altitudini differenti; mantengono tutti la conduzione della vite a pergola trentina. Il lavoro di vigna è molto attento e rispettoso dell'ambiente, con grande attenzione alla lotta biologica. Altri 23 ettari di vigneti vengono lavorati da contadini della zona che storicamente conferiscono le uve a Endrizzi.

VINI - Semplice, gustoso e lineare il **Trentino Pinot Grigio 2009** (52.000 bt; 9 €), mentre il **Trentino Chardonnay 2009** (33.000 bt; 9 €) ha le stesse caratteristiche ma con più succo e grinta in bocca. Elegante e marcato nelle note fruttate il **Masetto Bianco 2008** (chardonnay, pinot bianco, riesling, sauvignon; 9.000 bt; 12 €); il **Teroldego Rotaliano Sup. Ris. 2007** (15.000 bt; 14 €) è succoso, ben modulato, di grande bevibilità, fresco e teso. Il **Masetto Nero 2007** (merlot, cabernet, teroldego, lagrein; 16.000 bt; 14 €) è un blend ben riuscito tra la fine pienezza dei bordolesi e la territorialità, un po' rustica, dei due vitigni locali. Infine il **Gran Masetto 2006** (teroldego; 5.000 bt; 37 €), fatto con uve per metà passite e per metà fresche: la struttura potente e la robusta alcolicità sono ben stemperate da un'adeguata freschezza che lo rende gustoso e avvolgente al palato.

CONCIMI letame naturale
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE acquisto del 60%

[Faded text from the reverse side of the page, including a list of wine prices and descriptions.]



www.endrizzi.it - info@endrizzi.it

38010 S. Michele all'Adige - (Tn) - Italy
Tel. +39.0461.650129 - Fax +39.0461.650043



252 Trentino

- Trentino**
- 15.5 Teramara 2009 Pravis
 - 15.5 Thame Bianco 2009 Cantina Rotaliana
 - 15 Aes 2009 Letrari
 - 15 Blanc de Sers 2008 Cantine Monfort
 - 15 Chardonnay Vigna Casetta 2008 Vallarom
 - 15 Kerner 2009 Cantina Toblino
 - 15 Moscato Giallo Selezione Francesco Moser 2009 Moser Diego e Francesco
 - 15 Nosiola Goccia d'Oro 2009 Poli Giovanni
 - 15 Nosiola Le Frate 2009 Pravis
 - 15 Olivar 2008 Cesconi
 - 15 Retiko 2008 Grigoletti Bruno
 - 15 Sauvignon Vigna Piccola 2009 Maso Cantanghel
 - 15 Vadum Caesaris 2009 Vallarom
 - 🍷🍷🍷
 - 15.5 Pinot Grigio Ramato 2009 Cantine Monfort
 - 15 Graminé 2009 Longariva
 - 15 Rosato Vin dei Molini 2009 Pojer & Sandri
 - 15 Rossara 2009 Zeni R.
 - 15 Schiava 2009 Cantina Toblino
 - 🍷🍷
 - 14 Pinot Grigio Polin 2009 Pravis
 - 🍷🍷🍷🍷
 - 18.5 Cabernet Franc Tre Annate nm Rosi Eugenio
 - 18 Granato 2007 Foradori
 - 🍷🍷🍷
 - 17.5 Esegese 2006 Rosi Eugenio
 - 17 Rosso Cardinale 2007 Barone De Cles
 - 16.5 Barbanico 2008 Balter Nicola
 - 16.5 Gonzalier 2007 Grigoletti Bruno
 - 16.5 Gran Masetto 2006 Endrizzi
 - 16.5 La Civelta Rosso 2008 Letrari
 - 16.5 Lambrusco a Foglia Frastagliata 2009 Vallarom
 - 16.5 Rosso Faye 2007 Pojer & Sandri
 - 16.5 Terre di San Leonardo 2006 San Leonardo
 - 🍷🍷🍷
 - 16 Moratel 2007 Cesconi
 - 16 Teroldego 2006 Vindimian
 - 16 Teroldego Rotaliano 2008 Vigneti delle Meridiane
 - 15.5 Dea Mater 2008 Moser Diego e Francesco
 - 15.5 L'Auro 2007 Pedrotti Gino
 - 15.5 Pinot Nero Silbrani 2008 Villa Piccola
 - 15.5 Rosso 2007 Maso Furlì
 - 15.5 Teroldego Vigna del Gelso 2009 Mori Colli Zugna
 - 15 Ballistarius 2005 Letrari
 - 15 Besler Ross 2005 Pojer & Sandri
 - 15 Cabernet Sauvignon 2008 Balter Nicola
 - 15 Cesconi Rosso 2007 Cesconi
 - 15 Cimbro Rosso 2008 Villa Corniole
 - 15 Fojaneghe Rosso 2007 Bossi Fedrigotti
 - 15 Maso Lizzone 2007 Cantina Riva del Garda
 - 15 Massenza Rosso 2008 Poli Francesco
 - 15 Privier 2007 Cesconi
 - 15 Rebo 2007 Pedrotti Gino
 - 15 Ritratto Rosso 2008 La Vis
 - 15 Syrae 2006 Pravis
 - 15 Teroldego Mas Picol 2009 Bellaveder
 - 15 Vino del Maso 2009 Donati Marco
 - 🍷🍷🍷
 - 16 Masetto Dulcis 2008 Endrizzi
 - 16 Passito San Martim 2008 Grigoletti Bruno
 - 15 Essenzia Raccolta Tardiva 2007 Pojer & Sandri
 - 15 Gocce di Sole 2008 Zanini Luigi
 - 15 Gold Traminer 2009 Cantina Toblino
 - 🍷🍷🍷
 - 17.5 Döron 2006 Rosi Eugenio
 - 🍷🍷
 - 15 Moscato Rosa 2009 Maso Bastie
 - 15 Moscato Rosa 2009 Maso Martis
 - 🍷🍷🍷
 - 15.5 Cuvée Brut Riserva nm Cesarini Sforza
 - 15.5 Furlani Brut nm Furlani
 - 15.5 Zeni Giorgio Brut nm Zeni Giorgio
 - 15 Spumante Brut Müller Thurgau Cuvée Speciale nm Cavit



TRENTINO ALTO ADIGE | Luca Maroni



Francesco Endrici (Endrizzi nel dialetto locale) fondò la Cantina nel 1885, introducendo pionieristicamente a San Michele vitigni internazionali, quali il Cabernet ed il Merlot, senza per questo abbandonare vitigni locali, come il Teroldego ed il Lagrein. Suo figlio Romano ampliò l'attività e successivamente il nipote Franco iniziò ad esportare i vini in più Paesi. La quarta generazione è oggi rappresentata dal pronipote Paolo e dalla moglie Christina, che arricchiscono l'ultracentenaria tradizione con grande impegno e sensibilità.

Endrizzi

Endrizzi Srl
Loc. Masetto, 2 - 38010 S. Michele n/A (TN) - tel. 0461650129 fax 0461650043 - info@endrizzi.it - www.endrizzi.it -
Responsabili della produzione: Paolo Endrici (Titolare), Vito Piffer (Enologo), Gianluigi Chiodin (Resp. Commerciale) -
anno avviamento: 1885 - Vini prodotti: 21 - €: 500.000 - Ettari: 17 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☉ - ☺ - ☻ - ☼ - ☽ - ☾ - ☿ - ♀ - ♂ - ♁ - ♃ - ♄ - ♅ - ♆ - ♇ - ♈ - ♉ - ♊ - ♋ - ♌ - ♍ - ♎ - ♏ - ♐ - ♑ - ♒ - ♓ - ♀ - ♂ - ♁ - ♃ - ♄ - ♅ - ♆ - ♇ - ♈ - ♉ - ♊ - ♋ - ♌ - ♍ - ♎ - ♏ - ♐ - ♑ - ♒ - ♓

IL MIGLIOR VINO

Masetto Dulcis 2008 91

Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 29



Sensazioni: il benvenuto è fiore illibato. E così, quando s'odono questi sibili dolcissimi, immacolati e integri di frutto, profondamente addensarsi ai sensi, e mai sedersi ossidati, coti, o poi bruni, quando a queste viscosità estrattive, a queste potenze alcoliche, a queste equilibratissime, mai amare vette di dolcezza,

si scovano il plus valore d'un profumo che in integrità una teca cascata di menta, di vaniglia e di fiore, zampillo di profumo la cui intensità spezzata indiamantando avvolge la sua uva, allora i richiami analogici assumono quell'impegnata fragranza, quella naturale, clorofillosa, ultraprofundata dolcezza, mentosamente celebrante la carezzevolezza del cielo. Davvero un passito da sogno, di pulizia enologica, d'integrità odorosa nuova come cristallina. Un gran vino dolce di caratura internazionale.

Informazioni ☉ - ☺: 26-05-10 - ☻: D - €: 3.000 - ☼: Moscato Giallo 60%, Sauvignon 20%, Riesling 10%, Chardonnay 5%, Gewürztraminer 5%

Impressioni del produttore. È una grande soddisfazione per un produttore vedere tradotto in successo un proprio "sogno", ovvero quello di essere compreso nello sforzo compiuto uno dopo l'altro nel creare un vino che coniughi in sé l'armonia della propria vigna ed esprima al contempo il suo stile. Questo è successo ad Endrizzi con il Masetto Dulcis, premiato dal raffinato palato di Luca Maroni.

GLI ALTRI VINI

Gran Masetto 2005 IP: 87
C: 31 - E: 27 - I: 27 - ☉ - ☺ - €: 5.000 - ☻ Teroldego

MOSCATO ROSA 2008 IP: 86

C: 30 - E: 29 - I: 27 - ☉ - ☺ - €: 1.000 - ☻ Moscato Rosa

MASETTO NERO 2007 IP: 85

C: 31 - E: 27 - I: 27 - ☉ - ☺ - €: 21.000 - ☻ Cabernet 30%, Merlot 30%, Lagrein 20%, Teroldego 20%

TEROLDEGO ROTALIANO TRADIZIONE 2008 IP: 85

C: 30 - E: 27 - I: 26 - ☉ - ☺ - €: 65.000 - ☻ Teroldego

TEROLDEGO ROTALIANO ROSATO 2009 IP: 85

C: 28 - E: 29 - I: 26 - ☉ - ☺ - €: 8.000 - ☻ Teroldego

CHARDONNAY 2009 IP: 84

C: 25 - E: 29 - I: 30 - ☉ - ☺ - €: 34.000 - ☻ Chardonnay

TRAMINER AROMATICO 2009 IP: 84

C: 28 - E: 28 - I: 28 - ☉ - ☺ - €: 17.000 - ☻ Traminer

TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE RISERVA 2007 IP: 83

C: 30 - E: 27 - I: 26 - ☉ - ☺ - €: 27.000 - ☻ Teroldego

PINOT NERO PIAN DI CASTELLO 2008 - IP: 83 - ☉

LAGREIN 2008 - IP: 83 - ☉ MASETTO BIANCO 2008 -

IP: 82 - ☉ NOSIOLA 2009 - IP: 80 - ☉ ENRIZZI BRUT

RISERVA 2005 - IP: 79 - ☉

Commento Conclusivo

Continua ad acquisire valore analitico-tecnico e perciò sensoriale il bicchiere Endrizzi. La suadanza dei bianchi la pone in netta luce lo Chardonnay 2009. Ispirato per quanto limpido nell'esecuzione enologica. Armonioso e avvolgente il Traminer Aromatico 2009. Rosati tutti di polpa assai fittamente nutriti, con il Teroldego Rotaliano Tradizione 2008 che si distingue in margine ossidativo residuo, il Masetto Nero 2007 per bordoleità e cremosità d'espressione. Rotondità e scioltezza morbida/bianca di sapore che eleggono il Gran Masetto 2005 come il più performante e balsamico campione. Quindi il fiore del Moscato Rosa 2008, di morbidosità spessore. Chiude un gran vino dolce, il Masetto Dulcis 2008, stabilmente tra i più distintivi in tipica mediterranea d'aroma, non solo di questa predisposta regione. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi

IP complessiva: 84,07 (+1,05%); QOT: 7,22
Indici complessivi C: 29,07 - E: 27,78 - I: 27,21

TOSCANA | Luca Maroni



Paolo e Christine Endrizzi, i proprietari della storica cantina Endrizzi, fondata nel 1855 a San Michele all'Adige, insieme a Thomas Kemmler, fratello di Christine, decisero nel 1999 di espandere la loro attività in una delle zone di maggior interesse viticolo d'Italia, la Maremma. Dopo molte ricerche venne individuata a sud di Grosseto una tenuta di circa 30 ettari nella zona tra Fonteblanda e Mugliano. Zona splendida e suggestiva, dalla collina si vede il mare, l'Argentario, il parco dell'Uccellina.

Serpaia

Azi. Agricola Serpaia
Via S. Galdoni, 15/B - 58100 Grosseto (GR) - tel. 0461650129 fax 0461650043 - info@serpaiamaremma.it - www.serpaiamaremma.it - Responsabili della produzione: Paolo Endrizzi, Christine Endrizzi e Thomas Kemmler (Titolari). Viti: Pignoletto (Enologo), Gianluigi Chiodini (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1999 - Vini prodotti: 4 - €: 65.000 - Etari: 30 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☐: no - ☑: no - ☒: no

IL MIGLIOR VINO

Mèria 2006

8,5

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26



Sensazioni: un frutto solarmente come passito, molto netto, avvolto da spezie ora mentose ora tostate, di intensità e spessore olfattivo mirabile. Volume e corposità del profumo che son quelle eccellenti del gusto, con sapore di favolosa morbidezza di

ingresso, mai sovrattannico neanche in deglutizione. E nel lungo dopo bocca la sua prugnosa visciola che, ammantando e lungamente persistendo, ciepiù vanigliata, cremosa si distende. Un campione di poderosa concentrazione estrattiva.

Informazioni: ☐: ☑: 26-05-10 - ☑: B - €: 5.000 - ☑: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Sangiovese

GLI ALTRI VINI

MORELLINO DI SCANSANO 2008 IP: 84
C: 30 - E: 28 - I: 26 - ☐: ☑: 20.000 - ☑: Morellino

SERPAIOLO 2008 IP: 84
C: 31 - E: 27 - I: 26 - ☐: ☑: 35.000 - ☑: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Commento Conclusivo

Ottime le doti enologiche, maestose quelle visive. Schema efficacemente proposto tanto dal Morellino di Scansano 2008 quanto dal Serpaia campione di grande intensità apprezzata proposto da Serpaia. Il vino del tasting illustra ancor più il merito naturalistico e tecnico di questo bacchiere. Il Mèria 2006 è infatti un vino di gran rotondità palatale, di grande spessore e di nitida enologia esecutiva. Cresce assai morbido il valore di questo bacchiere, bene.

Indici Qualitativi Complessivi

IP complessivo: 84,33 (+1%); QOT: 6,17
Indici complessivi: C: 30,66 - E: 27,66 - I: 26

SAN MICHELE ALL'ADIGE (Trento) *Uscita autostradale: San Michele all'Adige (A22)*

Endrizzi

38010, località Masetto 2; tel. 0461/650129, fax 0461/650043; info@endrizzi.it; www.endrizzi.it

Proprietario: Paolo Endrici. Enologo: Vito Piffer. Ettari vitati totali: 40.

Nella loro tenuta gli Endrici hanno realizzato un singolare "Giardino dei profumi", un vigneto di 22 filari rappresentativo dei vitigni tradizionalmente coltivati nel Trentino. Davanti a ciascun filare sono stati piantati fiori, piante ed erbe i cui profumi richiamano quelli della corrispondente varietà d'uva e del vino che ne deriva.

a doc

★★★	Teroldego Rotaliano Superiore Riserva, † 2007 († 27.000 € ■ D)	2007 (G.B.) 90
★★	Teroldego Rotaliano Tradizione, † 2008 († 65.000 € C)	2008 (G.B.) 87
★★	Trentino Cabernet Sauvignon Tradizione, † 2008 († 25.000 € C)	2008 (G.B.) 87
★★	Trentino Chardonnay Tradizione, † 2009 († 34.000 € C)	2009 (G.B.) 86
★	Trentino Gewürztraminer, † 2009 († 17.000 € C)	2009 (G.B.) 85
★★	Trentino Lagrein, † 2008 († 10.000 € ■ C)	2008 (G.B.) 87
★	Trentino Müller Thurgau, † 2006 († 34.000 € C)	
★★	Trentino Nosiola, † 2009 († 8.000 € C)	2009 (G.B.) 86
★★	Trentino Pinot Grigio, † 2005 († 57.000 € C)	
★★	Trento Brut Riserva Endrizzi, † 2005 († 10.000 € ■ D)	2005 (G.B.) 87

a igt

★★★	Gran Masetto Teroldego Vigneti delle Dolomiti, † 2005 († 5.000 € ■ F)	
★★	Masetto Bianco Vigneti delle Dolomiti, † 2008 († 9.000 € ■ D)	
	<i>chardonnay, pinot bianco, sauvignon e riesling</i>	2008 (G.B.) 89
★★★	Masetto Dulcis Bianco Vigneti delle Dolomiti, † 2008 († 3.000 € ■ E)	
	<i>chardonnay, sauvignon, riesling, moscato e traminer</i>	2008 (G.B.) 91
★★★	Masetto Nero Vigneti delle Dolomiti, † 2007 († 21.000 € ■ D)	
	<i>teroldego, lagrein, cabernet sauvignon e merlot</i>	2007 (G.B.) 90
★★	Moscato Rosa Vigneti delle Dolomiti, † 2008 († 1.000 € ■ D)	2008 (G.B.) 89
★	Tradizione Teroldego Rosato Vigneti delle Dolomiti, † 2009 († 8.000 € C)	2009 (G.B.) 86



462 Toscana

Serpaia

Via Goldoni, 15/b
58050 Fonteblanda (GR)
Tel. 0461 6501239
Fax 0461 650043
info@serpalamaremma.it
www.serpalamaremma.it

Paolo e Christine Endrici sono i proprietari della storica Cantina Endrizzi, fondata nel 1885 a San Michele all'Adige in Trentino. L'approdo in Maremma data 1999 e la tenuta, di circa trenta ettari, si trova nella zona tra Fonteblanda e Magliano. Due i vini sottoposti al nostro vaglio, risultati molto vicini nella valutazione. Il Morellino 2008 esprime un buon bilanciamento complessivo grazie ad un'estrazione calibrata. Buona la pulizia aromatica con i tipici descrittori di viola e ciliegia in evidenza. Apprezzabile la continuità di sapore senza particolari sbavature. Nel Morellino Dono 2005 risalta una chiara ricerca di maggior peso strutturale derivante dalle modalità di vinificazione e affinamento. Si appesantisce un po' alla distanza.

Bottiglie prodotte: 65.000
Vitigni autoctoni coltivati: Sangiovese

Morellino di Scansano Docg 2008	★★★ ■	🍷	€ 12-14
Morellino di Scansano Doc Dono 2005	★★ ■	🍷	€ 12-14

Endrizzi

Località Masetto, 2
38010 San Michele
all'Adige (TN)
Tel. 0461 650129
Fax 0461 650043
info@endrizzi.it
www.endrizzi.it

Ottimo il Gran Masetto di Paolo Endrici, un Teroldego con parziale appassimento, che ottiene la Golden Star con tutte le sue doti di opulenza. Lo perdoniamo volentieri se in qualche aspetto perde di vista la tipicità perché comunque è un prodotto dalla beva armonica, rotonda, molto generoso nella persistenza. Nei bicchieri risalta immediata la concentrazione e le note di appassimento, che caratterizzano l'apertura olfattiva, si trasformano via via in un profumo di mirtillo e lamponi mentre il gradevole tocco della ciliegia ci accompagna fino al finale di bocca. Naso ampio e speziato per il Teroldego Superiore Masetto, rubino carico, con bocca concentrata di buona intensità gustativa, matura e pulita, lascia un piacevole retrogusto di cacao tostato.

Bottiglie prodotte: 500.000
Vitigni autoctoni coltivati: Teroldego, Nosiola

★ Vigneti delle Dolomiti Igt Gran Masetto 2006	★★★★	€ 32-36
Teroldego Rotariano Doc Superiore Masetto 2008	★★★	€ 15-19





TREN

SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)
ENDRIZZI AZ. VIN.
loc. Masetto
tel. 0461650129 - 0461650148
fax 0461650043
info@endrizzi.it • www.endrizzi.it
Titolare: Paolo e Christine Endrizzi



Vini top: Trentino Traminer - Teroldego Rotaliano - Teroldego Rotaliano Riserva - Vigneti delle Dolomiti Rosso "Masetto Nero" (merlot, cabernet s., lagrein, teroldego) - Trentino Nosiola - Vigneti delle Dolomiti Moscato Rosa - Vigneti delle Dolomiti Bianco "Masetto Dulcis" (moscato giallo, sauvignon blanc, riesling renano, chardonnay, gewürztraminer)

👑 Vigneti delle Dolomiti Rosso "Gran Masetto" (teroldego)





ENDRIZZI

VINO E CULTURA

WWW.WEIN-PLUS.DE

2011



Trentino, Endrizzi Casa Vitivinicola Fondata Nel 1885 S.r.l., 2007, Weißwein, Dolce, Masetto Dulcis, Vigneti delle Dolomiti...

www.wein-plus.de/italien/weinshow.html?...

Erzeuger: Endrizzi Casa Vitivinicola Fondata Nel 1885 S.r.l.
Region: Trentino
Ursprungsgebiet: Vigneti delle Dolomiti IGT
Name: Masetto Dulcis
Rebsorten: 60% Moscato, 20% Sauvignon Blanc, 10% Riesling Renano, 5% Chardonnay, 5% Gewürztraminer
Süßegrad: Dolce
It. Etikett: 
Jahrgang: 2007
Ausbau: Barrique neu und gebraucht
Alkohol It. Etikett: 9.5 %
Größe / Preis: 0.375l/bis ca. 25.00 €
AP-Nummer: EZ-L82141
Verschluss: Naturkork
Bezug(Werbung): Weine Thomas Kemmler eK
Anfrage-Formular

27.09.2009 **Ausgezeichnet (89)**

Straffer, reintoniger Duft nach kandierten Zitrusfrüchten, Pfirsichen und Aprikosen mit Kräuteralnoten, zart gemüsigen Anklängen und floralen Tönen. Cremig und süß im Mund, glasklare Frucht mit Kandi- und Karamellnoten, feine Säure, relativ viel Schmelz am Gaumen, zart röstige und auch mineralische Anklänge, sehr gute Nachhaltigkeit, vielleicht nicht ewig tief, aber sehr harmonisch, dabei relativ kräftig, sehr guter, kandiert-saftiger und aromatischer Abgang.

Wein-Plus.de
das Wein-Netzwerk im Internet

www.endrizzi.it - info@endrizzi.it
38010 S. Michele all'Adige - (Tn) - Italy
Tel. +39.0461.650129 - Fax +39.0461.650043





ENDRIZZI

VINO E CULTURA

WWW.WEIN-PLUS.DE

2011

Trentino, Endrizzi Casa Vitivinicola Fondata Nel 1885 S.r.l., 2008, Weißwein, Dolce, Masetto Dulcis, Vigneti delle Dolomiti IGT

www.wein-plus.de/italien/weinshow.html?...

Erzeuger: Endrizzi Casa Vitivinicola Fondata Nel 1885 S.r.l.
Region: Trentino
Ursprungsgebiet: Vigneti delle Dolomiti IGT
Name: Masetto Dulcis
Rebsorten: 60% Moscato, 20% Sauvignon Blanc, 10% Riesling Renano, 5% Chardonnay, 5% Gewürztraminer
Süßegrad: Dolce
It. Etikett: Dolce
Jahrgang: 2008
Ausbau: Barrique neu und gebraucht
Alkohol It.: 10.5 %
Etikett:
Größe / Preis: 0.375l/bis ca. 25.00 €
AP-Nummer: EZ-L.92111
Verschluss: Naturkork

07.12.2010 **Ausgezeichnet (89+)**

Leicht brotliche, an Unterholz, Altholz, Rosenholz und getrocknete Kräuter erinnernde, komplexe Nase nach karamellisiertem Kernobst, getrockneten gelben Früchten und braunem Laub. Im Mund vielschichtige, cremige, süße Frucht, Kernobst in Sirup, getrocknete und karamellierte herbe Südfrüchte, Orangenzesten, Muskatblüte und wiederum etwas Rosenholz, eingebundene, zitronige, Rückgrat gebende Säure, leichte Holzwürze und Kräuter im Hintergrund, hat Substanz und gewisse Tiefe, sehr guter bis langer Abgang.

Bis 2030+.

Leserkommentare (bisher 0)

Hinweis: 2.00% der aus diesem Land verkosteten Weine wurden höher; 96.58% wurden niedriger bewertet.

Vorheriger Wein Nächster Wein

Wein-Plus.de
das Wein-Netzwerk im Internet

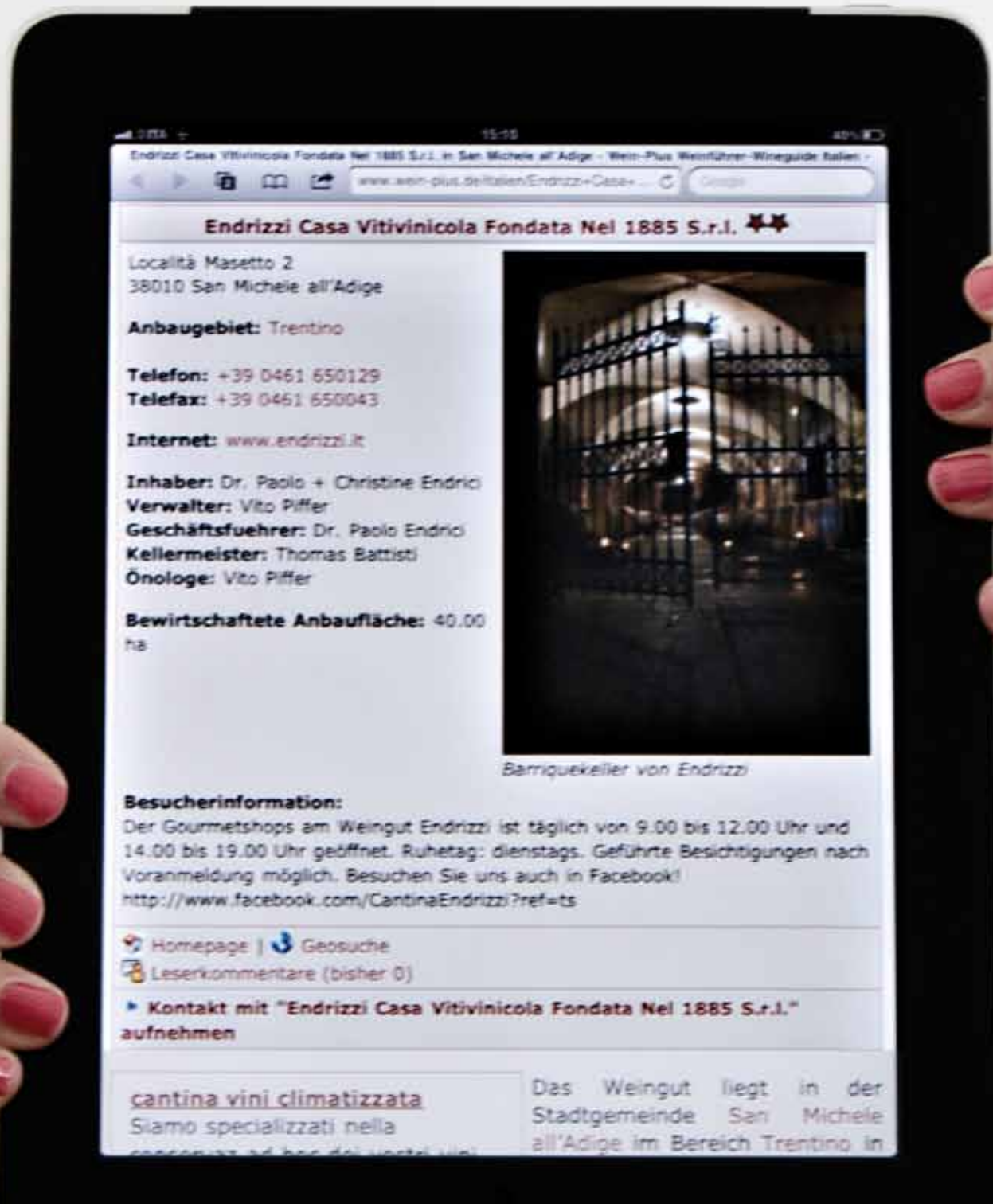
www.endrizzi.it - info@endrizzi.it

38010 S. Michele all'Adige - (Tn) - Italy

Tel. +39.0461.650129 - Fax +39.0461.650043

ENDRIZZI

SERPALA
di ENDRIZZI





Trentino, Endrizzi Casa Vitivinicola Fondata Nel 1885 S.r.l., 2007, Rotwein, Masetto Nero, Vigneti delle Dolomiti IGT, 15...


www.wein-plus.de/italien/winshow.html? ...

	<p>MASETTO</p> <p>Erzeuger: Endrizzi Casa Vitivinicola Fondata Nel 1885 S.r.l.</p> <p>Region: Trentino</p> <p>Ursprungsgebiet: Vigneti delle Dolomiti IGT</p> <p>Name: Masetto Nero</p> <p>Rebsorten: 30% Merlot, 30% Cabernet, 20% Lagrein, 20% Teroldego</p> <p>Jahrgang: 2007</p> <p>Ausbau: Barrique und Großes Holz</p> <p>Alkohol lt. Etikett: 13.5 %</p> <p>Größe / Preis: 0.75l/bis ca. 15.00 €</p> <p>AP-Nummer: EZ-L92122</p> <p>Verschluss: Naturkork</p>
--	---

16.04.2010 **Ausgezeichnet (86)**

Fest gewirkter, noch etwas unentwickelter, leicht rauchiger und holzwürziger Duft nach schwarzen Beeren und etwas roten Beeren mit deutlichen Kräuternoten, einer Spur Pfeffer und erdigen Anklängen. Geschliffene, süßlich-saftige Frucht im Mund, zart rauchige und raßige Holznoten, feines, noch leicht trocknendes Tannin, viel Schmelz am Gaumen, nicht ewig tief, aber sehr gut gemacht, kräuterige und erdige Töne im Hintergrund, recht saftiger und auch etwas rauchig-würziger Abgang mit zarten Paprika- und Zimttönen.

2011-2015+.

 Leserkommentare (bisher 0)

Hinweis: 11.72% der aus diesem Land verkosteten Weine wurden höher; 79.75% wurden niedriger bewertet.



Trentino, Endrizzi Casa Vitivinicola Fondata Nel 1885 S.r.l., 2006, Teroldego, Rotwein, Gran Masetto, Vigneti delle Dolomiti

www.wein-plus.de/italien/wein/casa.html

Erzeuger:	Endrizzi Casa Vitivinicola Fondata Nel 1885 S.r.l.
Region:	Trentino
Ursprungsgebiet:	Vigneti delle Dolomiti IGT
Name:	Gran Masetto
Rebsorte:	Teroldego
Jahrgang:	2006
Ausbau:	Barrique neu und gebraucht
Alkohol lt. Etikett:	16 %
Größe / Preis:	0,75l/bis ca. 50,00 €
AP-Nummer:	EZ-L92192
Verschluss:	Naturkork



04.02.2011 **Ausgezeichnet (88+)**

Leicht gereifte, recht tiefe, pflaumige Beerennase mit Tönen von Heilkräutern und Gewürzen. Auch im Mund eher reif, süßliche, eingemachte und etwas eingekochte Beerenfrucht mit nougatartigen Noten, dazu etwas Nelken und Zimt, eine Spur Chinarinde, noch ganz leicht pelzige Tannine, hat viel Kraft, individuelle, etwas an Amarone erinnernde Art, wird mit Luft immer straffer und wirkt damit auch deutlich frischer, deutliche Mineralik, sehr guter bis langer Abgang.

Bis 2016+

 **Leserkommentare** (bisher 0)

Hinweis: 3,42% der aus diesem Land verkosteten Weine wurden höher; 93,75% wurden niedriger bewertet.

Vorheriger Wein Nächster Wein



