



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

MASETTO DUE
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP
ELEGANZA ATTRAVERSO IL FRUTTO

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
14 %

Residuo zuccherino
6 g/l

Acidità
6,5 g/l

Estratto
36,5 g/l

Servizio
18°

Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno Teroldego, Cabernet Sauvignon.

Vigneto San Michele all'Adige. Uva ottenuta esclusivamente da viti allevate a guyot.

Resa per ettaro 60 hl

Vendemmia Per garantire un'equilibrata maturazione delle uve, si eseguono più diradamenti delle foglie e dei grappoli nel periodo estivo. In vendemmia, le uve raccolte ben mature e perfettamente sane sono selezionate manualmente.

Appassimento Il periodo di appassimento dura circa 10 giorni e le uve perdono il 5% del loro peso raggiungendo l'ottimale concentrazione degli zuccheri, ma conservando al contempo la tipicità varietale.

Vinificazione Le due varietà vengono vinificate separatamente. I grappoli leggermente appassiti e freddi vengono diraspati e posti a fermentare in serbatoi a temperatura controllata di 12°. 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 vasca di acciaio con macro ossigenazioni programmate per 9 mesi. Il vino rimane poi in bottiglia per altri 9 mesi al fine di ottenere il massimo equilibrio fra note fruttate varietali e note vinose e spezziate.

Caratteristiche Il vino si presenta di colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Al naso sono ben espresse le note fruttate varietali di ciliegia ben matura e dei piccoli frutti con ricchezza di spezie, leggere note vanigliate e di mandorle tostate. Al gusto è elegante, morbido e corposo, con tannini presenti ed equilibrati. Ottima la sensazione fresca e fruttata e il retrogusto secco ed intenso ne aumenta l'importanza. In questo Masetto Due l'uva d'origine è la protagonista, matrice potente, estrema selezione, nessuna influenza di barrique e massima cura nell'arte della vinificazione.

Abbinamenti Vino gustoso ed elegante, si apprezzano le sue qualità con piatti a base di carni rosse elaborate, arrostiti e selvaggina.

Origine 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. Ideato da Lisa Maria e Daniele, i "Due" membri della nuova generazione, è composto da "Due" varietà elaborate da "Due" enologi Vito Piffer e Hartmann Donà, è pure l'indirizzo della Cantina: Località Masetto 2.



*Le informazioni possono variare in base all'annata