



# ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

## MASETTO BIANCO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT  
COMPLESSITÀ E FRESCA MINERALITÀ

### DATI ANALITICI MEDI

Alcool  
14 %

Residuo zuccherino  
4 g/l

Acidità  
5,5 g/l

Estratto  
23 g/l

Servizio  
10°

Invecchiamento  
5 anni



**Vitigni** Chardonnay e Riesling Renano secondo un'antica tradizione di famiglia.

**Vigneto** Chardonnay del vigneto Masnani;  
Riesling Renano del vigneto Masetto.

**Resa per ettaro** 65 hl

**Vendemmia** A mano, in cassette, al raggiungimento della piena maturazione fenolica per lo Chardonnay, al raggiungimento del giusto equilibrio acido zuccherino per le varietà Riesling Renano.

**Vinificazione** I mosti fiore ottenuti dalle diverse varietà fermentano a temperatura controllata di 16°. Parte di essi fermenta in tini d'acciaio inox, parte in botti di rovere da 30 hl e parte in barriques di rovere. La conservazione dei "vini base" sui lieviti di fermentazione con "batonnage" prosegue fino ad aprile, quando il vino limpido viene unito in fusti di rovere per l'ulteriore affinamento di alcuni mesi.

**Caratteristiche** Colore paglierino con riflessi dorati. Profumo complesso che ricorda frutti esotici maturi. Gusto rotondo, armonico e persistente. Struttura piena.

**Abbinamenti** Data la sua pienezza priva di punte acide, è vino che si presta a numerosi abbinamenti. Ottimo aperitivo, si sposa ai primi piatti così come ad ogni sorta di pesce anche saporito, carni bianche e formaggi.

