



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

MASETTO NERO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
L'AFFASCINANTE ROSSO STORICO

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

Vigneto Masetto e Maso Kinderleit a S.Michele all'Adige. Allevamento parte a pergola trentina semplice, parte a guyot. 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, 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.

DATI ANALITICI MEDI

Alcool
13,5 %

Residuo zuccherino
4 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
31 g/l

Servizio
18° - 20°

Invecchiamento
10 anni

