



# 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

