



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

MASETTO PRIVÉ
TRENTODOC – METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO RISERVA
UNA VERA PERLA DI FAMIGLIA

DATI ANALITICI MEDI

Alcool
13,5%

Residuo zuccherino
2,6 g/l

Acidità
6 g/l

Estratto
21,8 g/l

Servizio
8°

Invecchiamento
**Esce sul mercato
già al punto giusto
di evoluzione e
maturazione.
Conserva le
caratteristiche
peculiari a lungo.**



Vitigno Chardonnay.

Vigneto Le colline Trentine più vocate alla produzione di base spumante Trentodoc, da vigne con più di 30 anni.

Resa per ettaro 45 hl

Vendemmia Le uve sono vendemmiate in parte al raggiungimento dei parametri ideali di maturazione per la produzione di vino base spumante, in parte al raggiungimento della piena maturazione biologica.

La raccolta manuale garantisce la selezione dell'uva perfettamente sana ed integra.

Vinificazione e Fermentazione I grappoli integri e sani sono scaricati direttamente in pressa soffice a polmone d'aria ed il mosto ottenuto dalla pressatura è fermentato senza decantazione parte in piccole botti di rovere francese ed acacia ungherese e parte in acciaio. Il batonnage è effettuato settimanalmente fino a fine dicembre, l'affinamento in legno ed acciaio della base spumante prosegue fino a giugno, momento nel quale avviene la composizione della cuvée ed il tiraggio per la presa di spuma. L'affinamento surlies prosegue per minimo 7 anni.

Caratteristiche Si presenta con perlage sottile, persistente e mousse bianca, ricca in volume. Il suo colore giallo dorato brillante e luminoso ricorda il lungo affinamento. Al naso è ricco, etereo, stratificato, di eleganza suprema. Le sensazioni di tabacco biondo e crosta di pane, si mescolano a quelle di noce moscata, miele di zagara, agrumi canditi e albicocca, con un ricordo di nocciola e una nota di fondo tendente al maturo che ne esalta la piacevolezza. Al gusto molto ricco, piacevolmente nervoso e minerale, avvolgente, polposo, interessante e sapido; lungo il retrogusto con ricordi di liquirizia e rabarbaro che ne esaltano la mineralità e la piacevole maturità.

Abbinamenti Vino spumante bianco di carattere, molto gustoso, capace di accompagnare piatti saporiti ma delicati, oltre a formaggi anche stagionati, carni rosse elaborate con creme di noci, selvaggina da piuma, piatti dal gusto deciso ma ricercato.

