



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

MASETTO BIANCO
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP
DIE KOMPLEX FRISCHE MINERALIK

DURCHSCHNITTS-
ANALYSEWERTE*

Alkohol
14,0 %

Restzucker
4 g/l

Säure
5,5 g/l

Extrakt
23 g/l

Genusstemperatur
10°

Alterung
7 Jahre und mehr



Rebsorte Nach einer alten Hauscuvée aus Chardonnay und Riesling Renano zusammengestellt.

Lage Chardonnay aus Pressano und Riesling Renano aus San Michele all'Adige.

Ertrag pro Hektar 60 hl

Lese Handlese bei voller phenolischer Reife des Chardonnays und bei Erreichen des richtigen Zucker-Säure Gleichgewichts des Rieslings.

Ausbauart Die verschiedenen Sorten gären temperaturkontrolliert bei 16°C teils in Edelstahlfässern, teils in Eichenfässern und teils in Barrique-Fässern. Bis April bleiben die Jungweine unter häufiger Batonnage auf der Gärhefe, bis dann der klare Wein zur weiteren Verfeinerung noch einige Monate in Eichenfässern reift.

Eigenschaften Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Komplexes, an reife exotische Früchte erinnerndes Bukett. Runder, weicher und lang anhaltender Geschmack. Dichte Struktur.

Speiseempfehlungen Angesichts seiner Fülle, ohne spitze Säure, passt dieser Wein zu vielen Speisen. Ein ausgezeichneter Begleiter zu gehaltvollen Vorspeisen, sowie zu jeder Sorte Fisch und auch zu geschmacksintensivem, hellem Fleisch.

Ursprungs des Namens Masetto stammt aus dem lateinischen „Mansum“, einem Gebäude mit angrenzendem Ackerland, das den römischen Legionären als Prämie verliehen wurde. Seit 1885 ist es der Ort, an dem sich das Endrizzi Weingut befindet und die Identität der Endrici Familie ausdrückt. Es ist die Vereinigung weißer Trauben, die sowohl die mediterrane als auch die nordische Seite der Familie widerspiegelt.



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren