



**ENDRIZZI**  
CULTURA DEL VINO DAL 1885

MASETTO DULCIS  
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP  
DIE GEWALTIG-EXOTISCHE FRUCHTEXPLOSION

**DURCHSCHNITTS-  
ANALYSEWERTE\***

Alkohol  
**10,5 %**

Restzucker  
**161 g/l**

Säure  
**8,5 g/l**

Extrakt  
**202 g/l**

Genusstemperatur  
**10°**

Alterung  
**10 Jahre und mehr**



**Rebsorte** Das beste Lesegut weißer trentiner Trauben, das jedes Jahr dem Jahrgang entsprechend definiert wird.

**Lage** San Michele all'Adige und Faedo.

**Ertrag pro Hektar** 30 hl nach Trocknung.

**Lese** Es werden nur die wirklich reifen und gesunden Trauben in besondere Steigen gelesen und in gut belüfteten Kühlzellen getrocknet. Hier bleiben sie permanent kontrolliert ca. 4 Monate lang bis zum Erreichen eines Zuckergehaltes von ca. 380 g/l.

**Ausbauart** Beim Zeitpunkt des Pressens haben die Trauben infolge der Trocknung ca. die Hälfte ihres Gewichtes verloren. Weiches und sehr langsames Pressen erlaubt die Gewinnung des wertvollen Mostes, der in kleinen Carati aus Eiche mit einem Fassungsvermögen von 136 l temperaturkontrolliert bei 8°C vergoren wird. Angesichts der hohen Zuckerkonzentration und der niedrigen Temperatur dauert die Gärung mehr als 3 Monate, bei der der Passito seine besonders komplexen Noten verfeinern kann.

**Eigenschaften** Kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen, reiches Bukett, das an exotische Früchte und Honig erinnert. Voller, aromatischer und süßer, aber nie aufdringlicher Geschmack. Sehr ausgeglichen und schmeichelnd.

**Speiseempfehlungen** Zum Dessert und als Meditationswein. Er passt ausgezeichnet zu reifen Käsen, besonders zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola, raffiniert zu Foie Gras und Mürbteiggebäck.

**Ursprung 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. Das süße und faszinierende Finale der Masetto-Linie.



\*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren