



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

GRAPPA GRAN MASETTO

GRAPPA BARRICATA DAL TRENINO – BARRIQUE UNICA
L'ESSENZA DEL TEROLDEGO

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
43%

Residuo zuccherino
4-5 g/l

Servizio
Non raffreddare per non perdere la finezza dei profumi, servire a 18°C.

Invecchiamento
Conserva sapore e proprietà organolettiche anche dopo diversi anni. Evitare luce solare.



Vitigno Composto secondo la pregiata cuvée Gran Masetto

Vigneto Uva particolarmente scelta nei vigneti situati nei comuni di Mezzolombardo e Mezzocorona.

Distillazione Le vinacce, una volta fermentate, vengono distillate lentamente in un alambicco discontinuo a bagnomaria (metodo artigianale) per conservare la naturale finezza.

Invecchiamento 5 anni di maturazione in barriques di quercia francese di Gran Masetto.

Caratteristiche Colore ambrato con un profumo che ricorda nocchie piemontesi tostate, datteri secchi, crostata di prugne e camomilla. Il gusto è morbido, pieno, intenso e con un'ottima persistenza.

Abbinamenti La grappa di Gran Masetto è un digestivo naturale da gustare da solo a fine pasto. Grazie alle note morbide sviluppate in barrique è anche perfetta con cioccolato, meglio se fondente, caffè o con un sigaro che, rilasciando sentori di tostatura, aumenta la percezione di piacevolezza aromatica.

Origine del nome Masetto deriva dal latino "Mansum", edificio con terreno agricolo annesso, che veniva dato in premio ai legionari romani. Dal 1885 è il luogo dove sorge la cantina Endrizzi ed esprime l'identità della famiglia Endrici. Il Gran Masetto è un vino che sfida i confini del Teroldego e la sua grappa è la conclusione di un viaggio di ricerca, di passione e carattere.



*Le informazioni possono variare in base all'annata