



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

GRAPPA MASETTO BIANCO

GRAPPA DAL TRENITINO

LO SPIRITO DEL MASETTO

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 l'antica cuvée di famiglia Masetto Bianco.

Vigneto Uva particolarmente scelta nei vigneti situati nei comuni di Pressano e San Michele all'Adige.

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

Periodo di riposo In botti di acciaio per almeno 1 anno.

Caratteristiche Aspetto limpido e cristallino con un profumo delicato e persistente con chiari sentori di erbe alpine, lillà, pera nashi, aghi di cedro e miele di acacia. Gusto ben strutturato, secco e molto armonico.

Abbinamenti La grappa di Masetto Bianco è un digestivo naturale da gustare da solo a fine pasto ma anche in abbinamento con biscotti e dolci fragranti o formaggi freschi.

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. È l'unione di uve a bacca bianca che rispecchia sia il lato mediterraneo sia quello nordico della famiglia.



*Le informazioni possono variare in base all'annata