



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

GRAPPA MASETTO BIANCO

GRAPPA DAL TRENITINO

DIE PERSÖNLICHKEIT DES MASETTO

DURCHSCHNITTS-ANALYSEWERTE*

Alkohol
43%

Restzucker
4-5 g/l

Genusstemperatur
Nicht kühlen, damit sich
das feine Bukett voll
entfalten kann, bei 18 °C
servieren.

Alterung
Geschmack und
organoleptische
Eigenschaften bleiben
auch nach mehreren
Jahren unverändert.
Sonnenlicht vermeiden.



Rebsorte Nach der alten Familiencuvée des Masetto Bianco zusammengestellt.

Lage Besonders ausgesuchte Trauben aus Weinbergen der Gemeinden Pressano und San Michele all'Adige.

Destillierung Die Trester werden nach traditioneller Methode in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert, um deren natürliche Finesse zu bewahren.

Ausbauart Lagerung in Stahltanks für mindestens 1 Jahr.

Eigenschaften Klares und kristallines Erscheinungsbild, zarter und anhaltender Duft mit deutlichen Anklängen von Alpenkräutern, Flieder, Nashi Birne, Zedernadeln und Akazienhonig. Gut strukturierter, trockener und sehr harmonischer Geschmack.

Speiseempfehlungen Masetto Bianco Grappa ist ein natürlicher Digestif, der auch in Kombination mit duftenden Keksen, Desserts oder frischen Käsesorten genossen werden kann.

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. 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