



# ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

GRAN MASETTO  
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP  
OLTRE I CONFINI DEL TEROLDEGO

#### DATI ANALITICI MEDI\*

Alcool  
15,5 %

Residuo zuccherino  
6 g/l

Acidità  
5 g/l

Estratto  
40 g/l

Servizio  
18°

Invecchiamento  
15 anni e più



#### Vitigno Teroldego

**Vigneto** Uva particolarmente scelta nei vigneti situati nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige.

**Resa per ettaro** 50hl

**Vendemmia** Per garantire un'equilibrata maturazione delle uve si eseguono più diradamenti nel periodo estivo. In vendemmia le uve raccolte e selezionate manualmente vengono adagiate in piccole cassette da appassimento.

**Appassimento** Il periodo di appassimento dura circa due mesi nei quali le uve perdono il 35-40% del loro peso raggiungendo l'ottimale concentrazione degli zuccheri.

**Vinificazione** I grappoli parzialmente appassiti e freddi vengono diraspati e posti a fermentare in acciaio con controllo di temperatura a 16°C. Dopo circa 10 giorni di fermentazione si iniziano le follature ed i rimontaggi che si protraggono per 30-40 giorni. L'affinamento avviene per circa 24 mesi in barriques, seguito da 12 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche** Il vino si presenta di colore rosso rubino carico, maturo e denso. Al naso espone profumi fruttati, di mora selvatica e ribes maturi con sfumature eteree ed odori vegetali, ingentiliti da note tostate, minerali e di spezie. Anche al gusto si rivela vino di grande potenza, in sintonia con quanto percepito all'olfatto. La struttura alcolica bilancia ed esalta l'armonica pienezza tannica. Decisamente lungo e piacevole il finale.

**Abbinamenti** Ottimo vino da meditazione, si apprezzano le sue qualità con piatti a base di carni rosse e selvaggina.

**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. L'eccellenza enologica di Endrizzi che si spinge oltre i limiti del Teroldego.



\*Le informazioni possono variare in base all'annata