



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO 1885

MASETTO PRIVÉ ROSÉ
DOSAGGIO ZERO RISERVA - TRENTODOC - METODO CLASSICO
UNA RARA GEMMA DI FAMIGLIA

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13%

Residuo zuccherino
2 g/l

Acidità
6,7 g/l

Estratto
21,8 g/l

Servizio
6°



Vitigno Pinot Nero

Vigneto Le colline della Valle di Cembra vocate alla produzione di base spumante Trentodoc.

Resa per ettaro 50 hl

Vendemmia I grappoli, sottoposti al diradamento, sono vendemmiati a mano per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

Vinificazione Prodotto solo nelle migliori annate. Breve macerazione sulle bucce per l'estrazione del colore prima della soffice pressatura. La prima fermentazione avviene parte in piccole botti di rovere francese e parte in acciaio. Il batonnage è effettuato settimanalmente fino a fine dicembre l'affinamento in legno ed acciaio della base spumante prosegue fino a giugno. L'affinamento sui lieviti in bottiglia secondo il metodo classico previsto dalla Trentodoc prosegue per almeno 84 mesi.

Caratteristiche Si presenta con perlage sottile e persistente. Colore rosa antico con sfumature ramate. Naso elegante ed intrigante con note rabarbaro, pepe bianco e foglie di ribes nero che si mescolano con una sorprendente freschezza. In bocca è sapido, lungo, persistente, minerale con ricordi di crosta di pane e melograno.

Abbinamenti Trentodoc di carattere, capace di accompagnare piatti saporiti ma delicati, oltre a formaggi anche stagionati, selvaggina da piuma, piatti dal gusto ricercato.

Origini 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.



*Le informazioni possono variare in base all'annata