



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO 1885

MASETTO PRIVÉ ROSÉ
DOSAGGIO ZERO RISERVA - TRENTODOC - METODO CLASSICO
EIN SELTENES JUWEL

**DURCHSCHNITTS-
ANALYSEWERTE***

Alkohol
13 %

Restzucker
2 g/l.

Säure
6,7 g/l.

Extrakt
21,8 g/l

Genusstemperatur
6°



Rebsorte Pinot Nero

Lage Die Hügel des Valle di Cembra, die für die Produktion von Trentodoc-Grundweinen ideal sind.

Ertrag pro Hektar 50 hl

Ernte Die ertragsreduzierten Trauben werden von Hand gelesen, um ihre Unversehrtheit bis zum Pressen zu gewährleisten.

Weinherstellung Dieser einzigartige Trentodoc wird nur in den besten Jahrgängen hergestellt. Kurze Mazeration auf den Schalen zur Extraktion der Farbe vor dem sanften Pressen. Die erste Gärung findet teilweise in kleinen französischen Eichenfässern und teilweise in Edelstahltanks statt. Die Batonnage wird wöchentlich bis Ende Dezember durchgeführt. Die Schaumweinbasis reift bis Juni in Holz und Edelstahl weiter. Nach der zweiten Gärung in der Flasche wird die Verfeinerung auf der Hefe für mindestens 84 Monate fortgesetzt.

Verkostungsnotizen Er präsentiert sich mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Die Farbe zeigt sich altrosa mit kupfernen Nuancen. Elegante und faszinierende Nase mit Noten von Rhabarber, weißem Pfeffer und schwarzen Johannisbeerblättern, die sich mit einer überraschenden Frische vereinen. Im Mund ist er cremig, lang, anhaltend, mineralisch mit Anklängen von Brotkruste und Granatapfel.

Serviovorschlag Ein Trentodoc mit Charakter, der zu würzigen und doch delikaten Gerichten passt, ebenso wie zu reifem Käse, Federwild und Gerichten mit raffiniertem Geschmack.

Ursprungs des Namens Masetto stammt aus dem lateinischen „Mansum“, einem Gebäude mit dazugehörigem Ackerland, das den römischen Legionären als Renten-Prämie verliehen wurde. Seit 1885 ist es der Sitz des Weinguts Endrizzi und drückt die Identität der Endrici Familie aus.



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren