



# ENDRIZZI

VINO E CULTURA

## GRAN MASETTO

Vigneti delle Dolomiti IGT

### \*ANALYSEDATEN

Alcool  
15,0 %

Restzucker  
7,2 g/l

Säure  
5,0 g/l

Extrakt  
32,9 g/l

Genusstemperatur  
18° - 20°

Alterung  
10 Jahre und länger



**Rebsorte** 100% Teroldego.

Weingut Besonders ausgesuchte Trauben des Gebietes der Gemeinden Mezzolombardo und Mezzocorona mit zum Teil einfacher Trentiner Pergel und des historischen Weinbergs des Hauses Masetto mit Guyotanbauweise.

**Ertrag pro Hektar** 50 hl.

**Lese** Um eine ausgewogene Reife der Trauben zu gewährleisten werden Trauben und Blätter im Sommer mehrmals ausgedünnt. Die Trauben werden bei der Ernte ausgewählt und von Hand gelesen und zum Trocknen in kleine Kisten gelegt. Trocknung Die Trockenzeit dauert ca. drei Monate, wobei die Trauben 35% ihres Gewichtes verlieren und eine optimale Zuckerkonzentration erreichen.

**Ausbauart** Die angetrockneten und kalten Trauben werden entstielt und temperaturkontrolliert bei 10° vergoren. Nach ca. zehn Tagen wird mit dem Untertauchen des Tresterhutes und dem Umpumpen begonnen und nach weiteren dreißig Tagen wird der Trester vom neuen Wein getrennt, der seine langsame Gärung in kleinen Fässern aus französischer Eiche fortsetzt. Der Wein reift zwanzig Monate in 225 Litern fassenden Barriques, worauf weitere sechs Monate Flaschengärung folgen.

**Beschreibung** Volle rubinrote Farbe, reif und dicht. Eine Explosion fruchtiger Aromen, mit Anklängen an Marmelade, reife dunkle Beeren und ätherischen, im Bukett angenehmen Röstaromen. Mineralische und würzige Noten mit Anklängen von Vanille und Butter. Auch am Gaumen erweist er sich als großer Wein. Der hohe, sehr gut eingebundene Alkoholgehalt unterstreicht die vollen Tannine und lässt ihn voll und harmonisch am Gaumen wirken. Deutlicher und langer Abgang.

**Speiseempfehlungen** Ein idealer Begleiter zu Wild, dunklem Fleisch und reifem Käse.

