



ENDRIZZI

VINO E CULTURA

MASETTO NERO

Vigneti delle Dolomiti IGT

*DATI ANALITICI

Alcool
13,5%

Residuo zuccherino
1,5 g/l

Acidità
5,1 g/l

Estratto non riduttore/
29,4 g/l

Servizio
18° - 20°

Invecchiamento
5 anni



Vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein e Teroldego, secondo un'antica tradizione iniziata da Francesco Endrici, fondatore della Ditta.

Vigneti Masetto piccolo Maso (dal latino "mansum") dove ha sede la Cantina dal 1885 e Maso Kinderleit a S.Michele all'Adige ripido vigneto perfettamente esposto a sud, protetto verso nord-est da pareti di roccia. Allevamento parte a pergola trentina semplice, parte a spalliera (guyot). Altitudine 220-250 m.s.l.m. Terreni misti da conoide del Rio Faedo e dolomitico-calcarei.

Resa per Ettaro 65 hl.

Vendemmia Dopo un forte diradamento estivo, vengono pressati solo grappoli scelti, provenienti dalle vigne più vecchie.

Vinificazione Fermentazione alcolica con frequenti follature, per circa 10 giorni, seguita da una macerazione prolungata e dalla fermentazione malolattica. Affinamento parte in barriques da 225 litri, parte in grandi botti per 18 mesi. L'ultima stagionatura avviene in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche Colore rosso rubino. Profumo elegantemente speziato e complesso con sentori di mirtillo, lampone, cacao e vaniglia. Sapore pieno e particolarmente armonico, malgrado la buona presenza tannica. Persistenza nel retrogusto.

Abbinamenti È vino strutturato, morbido ed elegante, adatto sia alle carni bianche e rosse sia ai formaggi.

