



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

MASETTO PRIVÉ

DOSAGGIO ZERO RISERVA - TRENTODOC - METODO CLASSICO

EIN ECHTES KLEINOD

**DURCHSCHNITTS-
ANALYSEWERTE***

Alkohol
13,5%

Restzucker
2,6 g/l.

Säure
6 g/l.

Extrakt
21,8 g/l

Genusstemperatur
6°

Alterung
10 Jahre und mehr



Rebsorte Chardonnay

Lage Von, für den Anbau von Trentodoc am geeignetsten Trentiner Hügeln, aus 30 Jahre alten Reben.

Ertrag pro Hektar 45 hl

Lese Die Trauben werden teils beim Erreichen idealer Reifekriterien für die Produktion von Spumante Grundweinen verlesen, teils beim Erreichen ihrer vollen biologischen Reife. Die manuelle Lese garantiert die Auswahl absolut gesunder und perfekt gereifter Trauben.

Ausbauart Die perfekt gereiften und gesunden Trauben werden direkt und behutsam in die pneumatische Weinpresse entladen und der entstandene Most wird teils in kleinen Fässern aus französischer Eiche und ungarischer Akazie und teils in Edelstahl gekeltert. Batonnage erfolgt wöchentlich bis Ende Dezember. Die Reifung des Grundweins im Holzfass und in Edelstahl dauert bis Ende Juni. Die Flaschengärung dauert mindestens 84 Monate.

Eigenschaften Feine, anhaltende Perlage. Seine leuchtend goldgelbe Farbe resultiert aus der langen Flaschenreifung. Der Duft ist reich, ätherisch und äußerst elegant. Aromen von hellem Tabak und Brotkruste vermischen sich mit Muskatnuss und Aprikosen. Am Gaumen wirkt er sehr reich, weich, korpulent und interessant; langer Abgang mit Anklängen an Lakritz und Rhabarber.

Speiseempfehlungen Er ist ein trefflicher Begleiter aromatischer und delikater Speisen, passt aber auch hervorragend zu Käse, Federwild und auserlesenen Gerichten.

Ursprungs des Namens Masetto stammt aus dem lateinischen „Mansum“, einem Gebäude mit angrenzendem Ackerland, das den römischen Legionären als Prämie verliehen wurde. Seit 1885 ist es der Ort, an dem sich das Endrizzi Weingut befindet und die Identität der Endrici Familie ausdrückt. Bislang ausschließlich als „Familienreserve“ für den privaten Gebrauch reserviert, ist es jetzt an der Zeit, anlässlich des 130-jährigen Jubiläums, diese besondere Cuvée zero dosage mit denen zu teilen, die ihre Einzigartigkeit schätzen.



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren