ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

MASETTO NERO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP

DAS FASZINIEREND KRAFTVOLL-ROTE URGESTEIN

Rebsorte Teroldego, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Lage San Michele all'Adige, zum Teil traditionelle Trentiner Pergel und zum Teil Guyotanbauweise. Kalkhaltige Dolomitgesteinsböden durchsetzt mit Geröllmassen des Rio Faedo.

Ertrag pro Hektar 60 hl

Lese Nach starker Ertragsreduzierung im Sommer wird nur ausgewähltes Traubenmaterial von den ältesten Rebstöcken gekeltert.

Ausbauart 10 Tage lang alkoholische Gärung mit zahlreichem Unterrühren des Tresterhutes, gefolgt von einer verlängerten Maischestandzeit und der malolaktischen Gärung. Die Verfeinerung findet zum Teil in Barrique und zum Teil in großen Holzfässern statt und dauert ca. 18 Monate. Zum Schluss reift der Wein weitere ca. 6 Monate in der Flasche.

Eigenschaften Rubinrote Farbe. Elegant würziges und komplexes Bukett, das an Blaubeeren, Himbeeren, Kakao und Vanille erinnert. Trotz des guten Tanningehalts ist er voll und besonders harmonisch im Geschmack. Langanhaltender Abgang.

Speiseempfehlungen Besonders dichter, weicher und eleganter Wein, passt hervorragend zu allen Fleischgerichten und Käse.

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. Der Firmengründer Francesco Endrici kreierte schon diesen Wein, in dem er die dunkelsten Rebsorten zu einem „Nero" - Wein komponierte.

DURCHSCHNITTS-ANALYSEWERTE*

Alkohol
13,5 %

Restzucker
4 g/l

Säure
5 g/l

Extrakt
31 g/l

Genusstemperatur
18°

Alterung
10 Jahre und mehr

*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING REG EC N. 1308/13