ACQUISTATO IL .....

Masetto Bianco IGT 2014



Masetto: equilibrio perfetto!

Il Masetto bianco racchiude tutto il carattere e lo stile di Endrizzi: vino classico, che punta all'eleganza e alla freschezza. Affinato in legno e l'annata in corso (2014) esprime i profumi di questa terra, con i frutti a polpa bianca e la mineralità che sono le colonne portanti del suo bouquet. In bocca l'equilibrio è perfetto, acidità e rotondità si susseguono creando grande piacevolezza.

Endrizzi è la forma dialettale per Endrici, nome che dal 1885 a San Michele all?Adige significa grandi vini. In quell?anno Francesco e Angelo si insediarono nella zona, e già all'inizio del '900 furono tra i primi ad affiancare ai vitigni tradizionali, come teroldego e lagrein, il cabernet sauvignon e il merlot. Oggi siamo alla quarta generazione, rappresentata da Paolo e dalla moglie Christine. Paolo e Christine seguono una filosofia produttiva che si basa su valori semplici, che si concretizzano in uno stile di vita salubre e in una particolare sensibilità ambientale. Il vino è inteso come il risultato di una serie di azioni agricole e creative per le quali è doveroso ridurre al minimo gli elementi estranei alla natura della bacca d?uva. I 55 ettari di vigneto si trovano in località Pian di Castello, Masetto e Kinderleit, e nel gestirli si segue la strada iniziata più di un secolo fa da Francesco e Angelo, con i vitigni tradizionali che convivono con le varietà internazionali, sul versante sud delle Alpi, dove l?incontro tra clima mediterraneo e continentale conferisce a queste uve il loro carattere unico.

La Vigna

Terreno	Breccia del masetto, dolomia del Serla, terreno da sedimenti dolomitici
Esposizione	Sud-Ovest, 200-350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot e pergola trentina
Densità imp.	3.500-6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 50%, Pinot Bianco 20%, Riesling 15%, Sauvignon Bianco 15%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da gustare nei prossimi due anni
Abbinamento	Si sposa ai primi piatti così come ad ogni sorta di pesce anche saporito, carni bianche e formaggi.
Vinificazione	I mosti fiore ottenuti dalle diverse varietà fermentano a temperatura controllata di 16°. Parte di essi fermenta in tini d?acciaio inox, parte in botti di rovere da 30 hl e parte in barriques di rovere. La conservazione dei ?vini base? sui lieviti di fermentazione con ?batonnage? prosegue fino ad aprile, quando il vino limpido viene unito in fusti di rovere per l?ulteriore affinamento di alcuni mesi.
Sensazioni	Paglierino carico, al naso coinvolge con profumi di nocciola, vaniglia, noce e ricordi fruttati. L?assaggio è ricco, il corpo rotondo ed equilibrato con un finale di ottima acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821