



# ENDRIZZI

CASA VITI-  
VINICOLA  
FONDATA 1885 S. MICHELE  
ALL'ADIGE  
(TN) ITALIA

38010 S. Michele all'Adige (Trento) - Italia

S. Michele all'Adige, dd/01/yy



## COMMENTO ALLE ANNATE di GRAN MASETTO 2004-05-06 Enologo Vito Piffer, Cantina Endrizzi

Il nome del vitigno è **Teroldego**, il termine Rotaliano è riservato alla produzione a DOC.

Il Teroldego è un vitigno estremamente legato al terroir; è riconosciuto infatti che la migliore zona di produzione di quest'uva è il vecchio corso del fiume Noce nella Piana Rotaliana di Trento.

Le uve di Teroldego destinate al **Gran Masetto Endrizzi** sono prodotte su questi terreni di ricchissima composizione geologica, e parte di esse vengono raccolte da vigneti allevati a guyot, con il supporto tecnico dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

### Vinificazione

I grappoli parzialmente appassiti vengono diraspatis e posti a fermentare in serbatoi con il controllo di temperatura a 12 °C. Dopo circa dieci giorni di fermentazione iniziano le follature ed i rimontaggi che si protraggono per un mese.

In seguito le vinacce vengono separate dal nuovo vino, che prosegue la sua lenta fermentazione in piccole botti di rovere francese e legno d'acacia ungherese, dopo essere stato unito ad una congrua quantità di vino Teroldego vinificato in modo tradizionale e proveniente dagli stessi vigneti dai quali si è raccolta l'uva per l'appassimento. Questo particolare assemblaggio, sicuramente innovativo e del quale la cantina Endrizzi è orgogliosa di avere la paternità, permette di ottenere il massimo dalla sovraturazione, in ambiente controllato, delle uve ed allo stesso tempo conservare le caratteristiche varietali dell'uva Teroldego.

L'affinamento dura per circa venti mesi in botticelle di rovere francese ed acacia ungherese da 225 litri (barrique). Il legno agevola lo scambio gassoso aria-vino e cede al vino stesso dei composti tannici, sostanze fenoliche ed aromatiche. Per ottenere il massimo equilibrio fra vino e legno, oltre ad usare essenze di legno diverse, Endrizzi impiega barriques di media tostatura ottenute a fuoco indiretto.

### Caratteristiche delle annate

#### Annata 2004

ENDRIZZI S. r. l.

38010 S.Michele all'Adige Loc.Masetto 2 (Trento)

tel. 0461 / 650129 – 650148 – fax 0461 / 650043

e – mail: [info@endrizzi.it](mailto:info@endrizzi.it) – <http://www.endrizzi.it>

Cap. Soc. € 1.370.000 i.v. Cod. Fisc. / Part. Iva it / Reg. Impr. Tn: 00 366 940 229



# ENDRIZZI

CASA VIT-  
VINICOLA  
FONDATA 1885 S. MICHELE  
ALL'ADIGE  
(TN) ITALIA

38010 S. Michele all'Adige (Trento) - Italia

Il vino si presenta di colore rosso rubino carico, con unghia dal riflesso ancora violaceo. Al naso stupisce la nota aromatica che ricorda la negritella (infiorescenza presente sulle Alpi e montagne trentine); ben riconoscibile inoltre la prugna matura, la ciliegia durone, leggeri richiami allo Cherry invecchiato, impreziosito da note di tabacco umido, cannella e chiodi di garofano, vaniglia, cacao e peperone, ingentilito infine da note tostato-minerali.

Al gusto si rivela un vino di grande potenza ed elegante complessità, di bel equilibrio naso-bocca, piacevolmente alcolico, sapido, ricco di tannini importanti, di armonia e maturazione ottimali. Un vino con una decisa potenzialità di tenuta e di evoluzione in bottiglia.

### **Annata 2005**

Il colore è concentrato, denso e spesso, dall'unghia decisamente porpora.

Al naso la frutta rossa fresca è protagonista con un delicato sentore di spezie (vaniglia e cacao) ancora in evoluzione; le note vinose sono ancora vive e dominano la composizione del profumo.

Sensazioni gustative vivaci e vinose, giocate sulla freschezza ancora presente, decisamente varietale e di nerbo fresco. Per goderlo nella sua massima espressione necessita di ulteriore affinamento in bottiglia. Al momento attuale è decisamente apprezzabile l'equilibrio tra tannino e struttura.

### **Annata 2006**

Il vino ha solo tre mesi di affinamento e verrà presentato in occasione del prossimo Vinitaly.

Il colore e la fluidità del vino sono molto simili all'annata 2005. Al naso l'alcool e le note fruttate varietali sono intatte, appena complessate da un'evoluzione speziata. Ancora in costruzione gli equilibri tra dolce-acido-alcool con le note ricevute dal legno; di notevole spessore la trama tannica e la struttura importante.

Dalla degustazione comparativa emerge come nel corso degli anni la sensazione speziato-fruttata del vino evolve e si affina notevolmente; i descrittori aromatici che in gioventù sono potenti, con l'affinamento si legano in catene aromatiche molto fini, e progressivamente fuse ed eleganti, conservando il carattere minerale ed erbaceo di fondo del vitigno Teroldego.

Vito Piffer, enologo Cantina Endrizzi  
Degustazione compiuta a novembre 2009

Per info: [www.endrizzi.it](http://www.endrizzi.it) tel 0461-650129

ENDRIZZI S. r. l.

38010 S.Michele all'Adige Loc.Masetto 2 (Trento)

tel. 0461 / 650129 – 650148 – fax 0461 / 650043

e – mail: [info@endrizzi.it](mailto:info@endrizzi.it) – <http://www.endrizzi.it>

Cap. Soc. € 1.370.000 i.v. Cod. Fisc. / Part. Iva it / Reg. Impr. Tn: 00 366 940 229