

## Enantio

**Klassifizierung:**  
TERRA DEI FORTI DOC

**Rebsorte:**  
Enantio 100%

**Anbaugebiet:**  
Die Reben werden im Etschtal am Fuß der Hügel entlang des Flussabschnitts von Sabbionara bis Rivoli Veronese angebaut.

**Weinlese:**  
Die roten Trauben werden Ende Oktober gelesen. Die Weinlese erfolgt ausschließlich per Hand, wobei nur die besten Trauben ausgewählt werden.

**Weinbereitung:**  
Im Gärbehälter werden die Trauben für einige Tage einer anfänglichen Kältemazeration unterzogen. Anschließend beginnt die Gärung der zerkleinerten Trauben mit dem Umpumpen (Delestage) und Umwälzen, was je nach Jahrgang angepasst wird. Hierbei wird der Großteil der Traubenkerne entfernt. Nach etwa 15 Tagen ab der Traubenquetschung beginnt der Abstich nur bei trockenem Wein. Der Wein wird nun für die erste Reife in verglaste Stahlbetontanks und anschließend teils in Fässer aus Slavonia-Holz, teils in Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche gefüllt. Die malolaktische Gärung erfolgt in den Monaten nach dem Abstechen. Der Wein benötigt eine lange und sanfte Ausbauzeit, während der er jedoch die hohe Schulter dieser einzigartigen Weine beibehält. Nach mindestens 24 Monaten erfolgt die Flaschenabfüllung. Der Wein wird dann für weitere 12 Monate in der Flasche ausgebaut und gelangt erst danach in den Handel.

**Organoleptische Eigenschaften:**  
Rubinroter Wein mit leichten granatroten Reflexen, mit dem typisch würzigen und eleganten Duft in der Nase und hervorstechenden Zimtnoten. Am Gaumen kommen die Eigenheit und der herausragende Charakter der authentischen, einheimischen und einzigartigen Rebsorte mit klaren tertiären Noten zum Ausdruck.

**Speiseempfehlungen:**  
Bevor dieser Wein getrunken und dekantiert wird, sollte die Flasche unbedingt eine Stunde vorher entkorkt werden, damit er sein gesamtes Aroma entfaltet. Durch seinen starken Charakter passt er sehr gut zu geschmackvollen Gerichten auf der Basis von dunklem Fleisch und Wild oder zu lang gereiften Käsesorten. Er schmeckt ausgezeichnet zu herbstlichen Gerichten wie Schmorfleisch, im Ofen zubereitetes Lamm, Kochfleisch und klassische Braten.

**Serviertemperatur:** 20° C

**Flasche und Inhalt:**  
Bordolese med 0,75-Liter-Flasche.

**Verpackung:**  
Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

