Enantio Riserva - Magnum

Klassifizierung: TERRADEIFORTI

Rebsorte: Enantio 100%

Weinlese:
Der Enantio ist ein Weinstock, bei dem die Weintrauben sehr spät reifen. Die Rebsorte ist zudem äußerst resistent gegen Kryptogame (parasitäre Pilze). Erzählungen zufolge gab es sogar Weinlesen im November, als bereits Schnee lag. Nur aufgrund dieser Charakteristik war den Bauern ein Almbetrieb ohne Probleme möglich. Auch heute noch konzentriert sich die Weinlese auf die dritte Oktoberdekade. Die Selektion ist das Ergebnis von großer Anstrengung und Hingabe, die die weinanbauenden Genossenschaftsmitglieder beim Anbau dieser alten Rebsorte zeigen, die den Bauernfamilien in längst vergangenen Zeiten ein sicheres Einkommen garantierte. Die Trauben werden nach sorgfältigem Sortieren handgelesen.

Weinbereitung:
Klassische "Rotweinbereitung": Die edlen ausgequetschten Trauben werden in Edelstahltanks gefüllt und es erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur. Zu Beginn der Gärung wird der Most häufig umgepumt (Delestage) und umgewälzt. Die Mazeration dauert je nach Jahrgang 15 bis 20 Tage. Es folgt das Abstechen des trockenen Weins in Zementtanks, wo sich der neue Wein absetzt. Dann füllen wir ihn in Fässer und Barriques um, wo er für 36 Monate ausgebaut wird. Anschließend füllen wir den Wein in der Regel im Sommer in Flaschen um, wo er für weitere 12 Monate reift. Erst danach kommt er in den Handel.

Organoleptische Eigenschaften:
Rubinroter Wein, der auch nach Jahren der Lagerung besonders intensiv ist. Der Duft ist ebenso intensiv mit Aromen von reifen Früchten, begleitet von würzigen Noten, die ihm durch die lange Lagerung in Holz verliehen werden. Am Gaumen ist er kräftig mit einem unglaublich langanhaltenden Geschmack. Seine weichen Tannine und die leichte, pikante Säure machen ihn zu einem einzigartigen und balsamischen Wein.

Speiseempfehlungen:
Er ist ein hervorragender Begleiter zu allen würzigen Nudelgerichten mit Wildsoßen und unschlagbar mit herbstlichen Gerichten wie Schmorgerichte, Braten und traditionelle gekochte Fleischgerichte. Zudem passt er gut zu gereiftem Käse wie ein Monte Veronese oder ein Grana aus dem Trentiner Land.

Serviertemperatur: 18° C

Flasche und Inhalt: 1,5-Liter-Flasche.

Cantina Sociale di Avio: Via Dante, 14 - 38063 Avio (Tn) - Tel. +39 046 468 4008 - Fax +39 046 468 4921
info@viticoltoriinavio.it - www.viticoltoriinavio.it | Punto vendita: +39 046 468 7689 - puntovendita@viticoltoriinavio.it