

Enantio Riserva - Magnum

Classificazione: TerradeiForti DOC

Uvaggio: Enantio 100%

Zona di produzione:

colline esposte ad ovest nel comune di Avio, in particolare nella zona del Castello di Sabbionara, e nella collina di Montalto nei territori di Rivoli Veronese esposti a sud-ovest

Vendemmia:

l'Enantio è un vitigno con maturazione del frutto molto tardivo e una notevole resistenza alle crittogame. Testimonianze raccontano di vendemmie addirittura novembrine in presenza di neve. Per queste peculiarità consentiva ai contadini di effettuare l'alpeggio senza problematiche; infatti ancora adesso la vendemmia si concentra nella terza decade di ottobre. La selezione è frutto di un grande impegno e dedizione che i Soci viticoltori dedicano alla coltivazione di questa storica varietà, che in periodi ormai lontani portava reddito sicuro alle famiglie contadine. L'uva è raccolta manualmente dopo attenta cernita

Vinificazione:

classica vinificazione "in rosso", trasferimento del nobile pigiato in serbatoi d'acciaio inox, inizio fermentativo a temperatura controllata. All'inizio della fermentazione si ripetono frequenti delestages e rimontaggi. La macerazione dura dai 15 ai 20 giorni a seconda dell'annata; svinatura a secco in vasche di cemento vetrificato dove il vino nuovo si decanta per poi essere travasato in botti e in barriques, dove si affina per 36 mesi. Viene poi imbottigliato solitamente in estate e viene messo ad affinare in bottiglia per altri 12 mesi, solo dopo viene messo in vendita

Profilo sensoriale:

vino dal colore rosso rubino particolarmente intenso anche dopo anni di conservazione. L'olfatto è intenso, con note di frutta matura accompagnate da sentori di spezie date dal suo lungo sostare nei legni. Al palato si presenta potente con un'incredibile persistenza, i tannini morbidi e la sua gentile e piccante acidità lo rendono unico e balsamico

Abbinamenti:

Accompagna tutti i primi piatti saporiti conditi con sughi di selvaggina, imbattibile con i piatti tardo autunnali come lo stracotto d'asino, i brasati e i tradizionali bolliti; ama essere accompagnato ai formaggi stagionati come il Monte Veronese DOP o il Grana Trentino DOP

Temperatura di servizio: 18 gradi °C

Bottiglia e contenuto: litri 1,50

