

Enantio

Classificazione:
Terradeiforti DOC

Uvaggio:
Enantio 100%

Zona di produzione:
fascia pedecollinare lungo l'asta dell'Adige da Sabbionara fino a Rivoli Veronese

Vendemmia:
uva rossa che si raccoglie alla fine del mese di ottobre; la vendemmia è fatta a mano selezionando i grappoli migliori

Vinificazione:
in vinificatore con iniziale macerazione a freddo delle uve per alcuni giorni, successivamente viene avviata la fermentazione del pigiato con rimontaggi e delestages gestiti in base all'annata, levando la maggior parte dei vinaccioli. La svinatura avviene a vino secco dopo circa 15 giorni dalla pigiatura; al vino viene fatta fare la prima sosta in vasche in cemento armato vetrificato, per poi essere travasato in parte in grandi botti di rovere di Slavonia, mentre l'altra in barriques e tonneaux di rovere francese. La malolattica viene svolta nei mesi successivi alla svinatura. Ha bisogno di un affinamento lungo e delicato, preservando tuttavia la grande spalla di questi vini unici. Dopo minimo 24 mesi viene imbottigliato, affinandolo in bottiglia per altri 12 mesi, solo dopo viene messo in commercio

Profilo sensoriale:
colore rosso rubino intenso con riflessi leggermente granati, naso tipicamente speziato ed elegante, con note di cannella in evidenza. Al palato esprime tutta la sua tipicità e la sua spiccata personalità di autentico e unico vino autoctono, con note terziarie in netta evidenza

Abbinamenti:
è importante stappare la bottiglia almeno un'ora prima di berlo o di travasarlo in decanter per poter gustarlo al massimo delle sue potenzialità. La sua importante personalità fa' in modo che si abbinino molto bene a piatti saporiti di carne rossa e selvaggina o con formaggi a lungo stagionati; ottimo con piatti tardo autunnali come lo stracotto d'asino, l'agnello al forno, i bolliti o i brasati classici

Temperatura di servizio:
20 gradi °C

Bottiglia e contenuto:
bordolese Med da litri 0,75

