

ENANTIO Terradeiforti doc

La storia racconta che lo storico Plinio il Vecchio, nel primo secolo d.C., parlando di viti selvatiche e coltivate, scriveva. "La brusca: hoc est vitis silvestris, quod vocatur oenanthium..." «è una vite selvatica chiamata Enantio»

Varietà d'uva: Enantio / Lambrusco a foglia frastagliata

Denominazione: Enantio Terradeiforti Doc

Zona di produzione:
Valdadige Terradeiforti, Verona - Trento

Modalità di raccolta: manuale, a partire dalla seconda decade di ottobre

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. Il mosto ottenuto si avvia alla fermentazione alcolica in recipienti di acciaio a temperatura controllata compresa tra i 23 e i 25°C; contemporaneamente si procede ad una breve macerazione sulle bucce. Il vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di legno francese, in cui rimane per circa 15 mesi. Il vino imbottigliato viene conservato in locali termo condizionati per circa 5 mesi

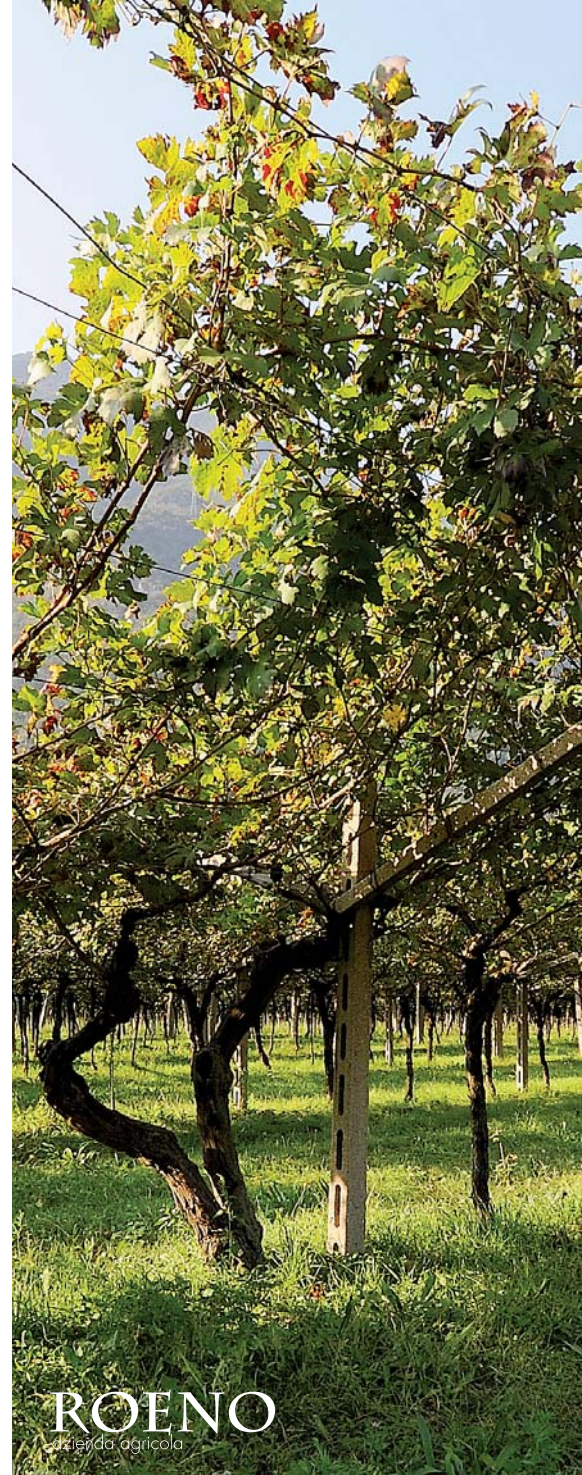
Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso, di grande complessità che attraversa una gamma di percezioni, da quelle fruttate ove spiccano i piccoli frutti di bosco ad una speziatura che ricorda talvolta l'incenso e il tabacco

Accostamenti gastronomici: compagno ideale della selvaggina e della cacciagione, degli arrosti e dei formaggi di lunga stagionatura

Gradazione: 14% vol

Temperatura di servizio: 18°C



ROENO
azienda agricola