

1865 PREFILLOSSERA

DA UVE ULTRACENTENARIE
ENANTIO



"Le radici sono importanti", così come recita un passaggio della conversazione inserita tra le scene finali dello straordinario film *La Grande Bellezza*.

Crediamo dunque che il fascino del tempo remoto, di **vigne che erano vive e vibranti già oltre 150 anni fa**, racchiuda simbolicamente tutte le ragioni del concepimento di questo vino.

A questo aggiungiamo la gioia e la sfida profuse per la difesa di un vitigno autoctono praticamente estinto, a cui dare nuova vita e nuove traiettorie.

VARIETA' D'UVA: 100% Enantio

ZONA DI PRODUZIONE: Brentino Belluno (VR),
mappale vigneti: Fg. 9 part. 00138 - Fg. 13 part. 00032

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette con selezione in campo, vendemmiato mediamente tra fine ottobre e la prima settimana di novembre.

VINIFICAZIONE: l'uva viene delicatamente diraspata e pigiata, segue poi la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata tra i 27 e i 28° C; la macerazione sulle bucce dura circa 3 settimane, al termine della quale avviene la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: 24 mesi in botte grande
successivamente 8 mesi in vasca d'acciaio inox; segue un lungo affinamento in bottiglia.

COLORE: rosso rubino intenso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: olfattivamente si svela profondo e articolato su note speziate con prevalenza verso il pepe nero e il chiodo di garofano, accompagnate da sfumature di frutti di bosco, tabacco e liquirizia; possente ma elegante a livello gustativo, possiede una persistenza straordinaria, sostenuta da un equilibrio in continua evoluzione tra acidità e trama tannica.

GRADAZIONE: 14% vol

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO: 16-17 °C