



Prodotto: Enantio piede franco

Vitigno: Enantio 100%

Zona di produzione: Località Coi destra Adige

Vigneti: Vecchie pergole di 70 - 80 anni a piede franco (non innestate), dal portamento rustico necessita di minori trattamenti antiparassitari, ma una buona cura della vegetazione con sfogliatura e spollonature.

Vendemmia: Manuale, tardiva anche a fine ottobre, una parte raccolta in cassette per un appassimento in fruttajo di circa 2 mesi

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve con fermentazione in botti d'acciaio, rimontaggi e bagnatura del cappello di vinacce per 8-10 giorni a temperatura di 26° C. Decantazione e unione dei vini ottenuti con passaggio in botti di rovere da 550 litri per 12 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 8-10 mesi.

Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino intenso, con profumi delicati di frutti di bosco, speziato dai tannini morbidi dalla beva gradevole.

Alcool: 13% vol temperatura di servizio 18° C

Abbinamenti consigliati: Ideale per piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.