

ENANTIO RISERVA TERRADEIFORTI DOC 1865 PRE-FILLOSSERA

1865 rappresenta l'età media degli impianti vitati. Ci è sembrato doveroso prima che simbolico elevare questa data a nome di questo vino. Le viti franco di piede, cioè non innestate su radici americane, le uniche a resistere alla terribile piaga della fillossera, sono ormai rare nel pianeta e costituiscono l'ultima testimonianza di una viticoltura storica e autentica nel senso più profondo del termine. Così come il vitigno Enantio, vera bandiera autoctona del nostro territorio, esprime il carattere, il vigore e il fascino di questo lembo geografico al confine tra Veneto e Trentino.

VARIETA' D'UVA: Enantio / Lambrusco a foglia frastagliata

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 successiva-
mente 8 mesi in vasca d'acciaio inox; segue un
lungo affinamento in bottiglia.

COLORE: rosso rubino intenso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: olfattiva-
mente 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 straordi-
naria, sostenuta da un equilibrio in continua
evoluzione tra acidità e trama tannica.

GRADAZIONE: 14% vol

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO: 16-17 °C



ROENO
azienda agricola