

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Roeno

## NOME DEL VINO

Roeno Enantio Riserva  
Terradeiforti Pre-fillossera

## DENOMINAZIONE

Enantio Riserva Terradeiforti Doc

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2019

## REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Brentino Belluno (VR)

## VINIFICAZIONE

La nostra volontà è di valorizzare un vitigno così singolare, cercando di armonizzare le diverse variabili al fine di amplificare l'espressività e l'anima di questa tipologia unica nel panorama ampelografico mondiale. L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata, segue poi la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata tra i 27 ed i 28°C. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 3 settimane e al termine della stessa avviene la fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

36 mesi circa in botte grande e successivamente ulteriore riposo in bottiglia per 12/18 mesi.

## VITIGNO/I

100% Enantio

## ALLEVAMENTO

Pergola doppia Trentina

## ESPOSIZIONE

Est/Ovest

## ALTITUDINE

130 m slm

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

Vigneto franco di piede, cioè non innestate su radici americane. Età circa 150-170 anni.

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbioso ricco di silicio

## EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

## ETTARI VITATI

8.040 mq

## RESA PER ETTARO

90 qli/ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

Mirco Maccani

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4.700 btg

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E1211