

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Roeno

## NOME DEL VINO

Roeno Enantio Terradeiforti

## DENOMINAZIONE

Terradeiforti Enantio Doc

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## REGIONE DI PROVENIENZA

Trentino-Alto Adige

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Valdadige Terradeiforti

## VINIFICAZIONE

L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. Il mosto ottenuto svolge la fermentazione alcolica in recipienti di acciaio a temperatura controllata compresa tra i 23°C e i 25°C. Il vino svolge la fermentazione malolattica in tonneau di legno francese.

## AFFINAMENTO

15 mesi in tonneau di legno francese e successivamente in bottiglia in locali termocondizionati.

## VITIGNO/I

100% Enantio

## ALLEVAMENTO

Pergola Doppia Trentina

## ESPOSIZIONE

Est/Ovest

## ALTITUDINE

130 m slm- 150 m slm

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30/40 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbioso/Argilloso

## EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

## ETTARI VITATI

3.8 ha circa

## RESA PER ETTARO

90 qli/ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

Mirco Maccani

## FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

15 - 18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

18.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

0996