

ENANTIO TERRADEIFORTI DOC
ROENO
VALDADIGE BELLUNO VERONESE



Ο μεγάλος Ρωμαίος ιστορικός Plinio ο «πρεσβύτερος», τον πρώτο αιώνα μΧ. ύστερα από μεγάλη αναζήτηση, βρήκε και απομόνωσε το σταφύλι Lambrusca. Το περιγράφει σαν ένα δυνατό και ανθεκτικό φρούτο που επέζησε στις Τρεντινικές Άλπεις ύστερα από την μεταφορά του από τους Έλληνες, παρά τις αντίξοες κλιματολογικές συνθήκες. Σήμερα, το Enantio παράγεται στο Valdadige στην περιοχή Terradeiforti. Εμφιαλώνεται ύστερα από ωρίμαση τουλάχιστον 15 μηνών σε δρύινα barriques.

Χρώμα: Έντονο ερυθρό ρουμπινί, με πορτοκαλί περιγράμματα ύστερα από παλαίωση.

Αρωμα: Έντονο και πολύπλοκο, με διάφορες αναφορές στα φρούτα του δάσους, στα μπαχαρικά και στο tabacco.

Γεύση: Γεμάτο σώμα και ευγενικό ταννικό τελείωμα.

Αλκοολικός βαθμός: 14 % VOL

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 18° C

Ποτήρι σερβιρίσματος: Balloon.

Ιδανικοί συνδυασμοί: Εξαιρετικός φίλος του κυνηγιού, των κόκκινων κρεάτων και των ώριμων τυριών.



Η Οίνωδία του Sommelier