



TERRA DEI FORTI

DOC ENANTIO RISERVA

ITALIANO VALDADIGE TERRA DEI FORTI DOC ENANTIO RISERVA

Provenienza: Comune di Brentino Belluno.

Colore: rosso rubino intenso granato.

Profumo: Ben pronunciato, con un frutto esuberante in cui emergono il mirtillo nero ed il lampone, con sentori di spezie e liquirizia.

Gusto: In bocca si fa quasi masticare con tannini tesi mentre nel sottofondo mostra note speziate e leggermente erbacee con un finale deciso.

Vinificazione: Diraspapigiatura seguita da macerazione delle uve per oltre 12 giorni in acciaio, alla temperatura controllata di 25 °C. Una volta terminata la fermentazione alcolica si ha il passaggio in barriques di rovere, dove avviene la fermentazione malolattica e prosegue l'affinamento per circa 30 mesi prima di passare in botte grande.

Abbinamenti: Si abbina con una cucina tipica invernale con i piatti di carni rosse e selvaggina e con formaggi stagionati come il Monte Veronese.

ENGLISH VALDADIGE TERRA DEI FORTI DOC ENANTIO RISERVA

Origin: Brentino Belluno Municipality.

Color: intense garnet, ruby red.

Aroma: Well defined, with exuberant fruity notes and hints of dark blueberry and raspberry, with scents of spices and licorice.

Flavor: On the palette, almost like eating tense tannins, while the aftertaste is spicy and slightly grassy with a decisive endnote.

Wine making: Pressing followed by crushing of the grapes for over 12 days in steel, at a controlled temperature of 25 °C. Once alcoholic fermentation is terminated, the next step is time in oak barriques, where malolactic fermentation takes place, followed by ageing for about 30 months prior to being placed into large barrels.

Combinations: Combines well with typical winter cuisine, red meat and wild game, aged cheeses, such as Monte Veronese.

DEUTSCH VALDADIGE TERRA DEI FORTI ENANTIO RISERVA, D.O.C.

Herkunft: Gemeinde von Brentino Belluno.

Farbe: Dunkles Granat- und Rubinrot.

Bukett: Sehr ausgeprägt, mit herausstechender Fruchtnote aus schwarzer Heidelbeere und Himbeere, zudem Gewürzaromen und Lakritze.

Geschmack: Am Gaumen voll und dicklich mit starkem Tanningeschmack und im Hintergrund zeigen sich Gewürz- und leichte Kräuteraromen mit einem bestimmendem Abgang.

Weinbereitung: Abbeeren und Pressung mit anschließender, mindestens 12tägiger Mazeration der Trauben in Inox bei kontrollierten 25°C. Bei Abschluss der alkoholischen Fermentation erfolgt der Übergang zur Barriqueverfeinerung in Eichenholzfässern, in denen der Wein die malolaktische Gärung in zirka 30 Monaten vollzieht, bevor er schließlich in großen Fässern gelagert wird.

Serviervorschlag: Der Wein wird zu typischen Wintergerichten serviert, zu Gerichten mit rotem Fleisch oder Wild und zu reifen Käsesorten wie dem Monte Veronese.



Servire a 18°C
Serve at 18°C
Serviertemp. 18°C



0,75 l e



13,5% vol



Enantio 100%

