



TERRA DEI FORTI

DOC ENANTIO

ITALIANO

VALDADIGE TERRA DEI FORTI DOC ENANTIO

Provenienza: Comuni di Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

Colore: Rosso rubino carico con riflessi violacei.

Profumo: Fruttato e caratteristico, leggermente speziato.

Gusto: Complesso, frutta a bacca rossa matura ed evoluta.

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

Origin: Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

Color: Ruby red loaded with violet reflections.

Aroma: Fruity and characteristic, slightly spicy.

Flavor: Complex, ripe red berries, fully developed.

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 before being placed in large barrels.

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

DEUTSCH

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

Herkunft: Gemeinde von Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

Farbe: Schweres Rubinrot mit violetten Farbschimmer.

Bukett: Fruchtig und charakteristisch, leicht würzig.

Geschmack: Komplex, Fruchtaroma von reifen und entwickelten, roten Beeren.

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% vol



Enantio 100%

Cantina Valdadige | Via Don Cesare Scala, 45 | 37020 Rivalta di Brentino Belluno (VR) Italy

Tel. (+39) 045 6284064 | Fax (+39) 045 6284084 | info@cantinavaldadige.it | www.cantinavaldadige.it



VALDADIGE
Denominazione di Origine Controllata
TERRA DEI FORTI
ENANTIO

Vitigno millenario ed autoctono
vinificato in purezza con leggero
appassimento di uve. Vino rosso
carico di sensazioni visive ed olfattive
in botte grande