



TENUTE

SAJNI FASANOTTI



Selvaticum

Enantio Riserva 2016
Terra dei Forti DOC

Vinificazione

Classica vinificazione "in rosso", trasferimento del nobile pigiato in serbatoi d'acciaio inox, inizio fermentativo a temperatura controllata. All'inizio della fermentazione si ripetono frequenti delestages e rimontaggi. La macerazione dura dai 15 ai 20 giorni a seconda dell'annata; svinatura a secco in vasche di cemento vetrificato dove il vino nuovo si decanta per poi essere travasato in botti e in barriques, dove si ana per 36 mesi.

Viene poi imbottigliato solitamente in estate e viene messo ad anare in bottiglia per altri 12 mesi, solo dopo viene messo in vendita.

Vigneto

L'Enantio è un vitigno con maturazione del frutto molto tardivo e una notevole resistenza alle crittogame. Testimonianze raccontano di vendemmie addirittura novembrine in presenza di neve. Per queste peculiarità consentiva ai contadini di effettuare l'alpeggio senza problematiche; infatti ancora adesso la vendemmia si concentra nella terza decade di ottobre. La selezione è frutto di un grande impegno e dedizione alla coltivazione di questa storica varietà, che in periodi ormai lontani portava reddito sicuro alle famiglie contadine. L'uva è raccolta manualmente dopo attenta cernita.

Alcool
13,50 % vol

Varietà
Enantio

Zona di produzione
Comune di Avio, in particolare nella zona del Castello di Sabbionara e nella collina di Montalto nei territori di Rivoli Veronese

Orientamento / esposizione
Sud-ovest
Epoca della vendemmia
Fine ottobre