



Enantio Rosato



TIPOLOGIA

Vino Rosato

VITIGNO

Enantio

AFFINAMENTO

Acciaio Inox

TEMPERATURA

12 °C

COLORE

Schegge luminose con tonalità cremisi, per un vino dal timbro rosaceo che richiama lo stile originario del vitigno che lo genera: l'Enantio, vite ancestrale esclusiva del territorio fluviale tra Trentino e Veneto, l'Adige a scandire il ritmo delle vendemmie.

PROFUMO

Intrigante nella fragranza al pari della vitalità con la sua vervé colorata, note di ribes, piccoli frutti opportunamente macerati, richiami agrumati, sentori pure di fieno dolomitico e una dose leggiadra di balsamicità.

GUSTO

Gentile vena acidula, per una godibile beva che non scorda la potenza organolettica originaria del rosso Enantio. Vigoria carezzevole di un vino diverso, quasi insolito, suggestivo, per certi versi indescrivibile. Affidato a quanti vorranno gustare l'essenza enoica dell'habitat dove nasce.

ABBINAMENTI

Alfiere di spensierate tavole conviviali, pronto a rilanciare variegati piaceri di una cucina che ascolta il passato senza banali repliche. Sintonia subitanea con pietanze vegetali, oppure a base di carni, pure con pesci, specialmente d'acqua dolce: quella che scorre nei torrenti alpini del bacino dell'Adige, dove sulle sue sponde collinari maturano queste storiche uve.

Servitele fresco, mai da frigorifero.

L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE

1976

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO

120 000

TERRITORIO

14 Ha

VITIGNI

Chardonnay / Pinot grigio / Marzemino / Teroldego / Cabernet sauvignon / Cabernet Franc / Moscato rosa / Pinot Nero / Pinot Bianco



www.lettrari.it

Italy — Rovereto 38068 Via Monte Baldo 13/15

Tel. +39 0464 480200
info@lettrari.it

[lettrarivini](#)

[lucialetrari](#)

[Lettrari_trentodoc](#)

[Lettrari_trentodoc](#)