

Enyo è un rimando alla mitologia greca, alla dea italico-romana chiamata Bellona. Deriva da pochi vigneti di Bellone selezionati, disposti sulle colline del comune di Cori.

• **SCHEDA GENERALE**

Vino bianco da uve 100% Bellone. Grado alcool 13,5%

• **VIGNETI**

I vitigni di oltre 30 anni allevati a filare, si trovano ad un'altitudine tra i 200 e 300 metri, su terreno di origine vulcanica con un'alta concentrazione di ceneri che lo rendono particolarmente sabbioso, permeabile all'acqua e ricco di minerali come il potassio. La composizione del suolo unita ad un clima mediterraneo con inverni piovosi ed estati secche, garantiscono vendemmie di straordinaria qualità. Densità di circa 4000 ceppi per ettaro e rese di 70-80 quintali per ettaro. Raccolta a fine settembre con selezione accurata degli acini

• **VINIFICAZIONE**

Pigiadiraspatura soffice; fermentazione a freddo del solo mosto fiore alla temperatura di 15° C per 12 giorni; permanenza sulle fecce nobili per 3 mesi; fermentazione malolattica; maturazione in acciaio per 12 mesi.

• **SCHEDA ORGANOLETTICA**

Enyo brilla di riflessi giallo dorato e rievoca al naso i sentori tipici delle uve di origine. Profuma di fiori di campo con cenni decisi di frutta esotica. Nel palato ritroviamo l'aroma fruttato insieme a una sferzata di freschezza che coglie quasi di sorpresa. Morbido, piacevolmente avvolgente. In chiusura dilaga una poderosa scia minerale, imprinting inconfondibile del terreno di Cori, ricco di potassio e di fosforo. Perfetto da servire con i primi piatti della cucina romana, è ideale in compagnia del pesce e delle carni bianche. Servire a 18°C.

