



## VALPOLICELLA SUPERIORE// LA BANDINA/

Anbaugebiet	Gemeinde Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi.
Bodenbeschaffenheit	Weiß mit vorwiegend kalkhaltigem Skelett, mit schlammig-sandigen Fraktionen.
Höhe der Weinberge	300 m ü.d.M.
Rebsorten	Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% Oseleta 5%.
Alter der Weinstöcke	25 Jahre.
Erziehungsform	Guyot.
Dichte der Anlage	6.500 Stöcke q ha.
Ertrag	70 dz/ha.
Vinifikation	Weinlese: per Hand in Kisten in der zweiten Septemberwoche. Pressen: sanft, mit pneumatischer Presse. Gärung: alkoholisch bei kontrollierter Temperatur, mit selektierten Hefen. Milchsäuregärung: natürlich im Fass. Bâtonnage: einmal im Monat bis zum ersten Lebensjahr. Stabilisierung: natürliche Weinsteinstabilisierung.
Verfeinerung	24 Monate in neuen 500 Liter-Tonneaux aus französischer Eiche.
Produzierte Menge	ca. 30.000 Flaschen.
Organoleptische Prüfung	Farbe: tief rubinrot mit purpurrot Nuancen. Bukett: fruchtig, intensiv mit Noten von Kirsche und rotem Obst, Lakritze, Tabak und Zedernholz. Geschmack: weich und warm, ein strukturierter, ausgewogener und anhaltender Wein.
Alkoholgehalt	14,50% Vol.
Säuregehalt	5,8 g/l.
Restzucker	4,5 g/l.
Gastronomische Empfehlungen	Nudelgerichte mit erlesenen Saucen, rotes gegrilltes Fleisch, Schmorbraten, Lamm und Wild, gut gereifter, milder Käse.
Servier-Temperatur	16 °C - 18 °C.
Alterungspotential	10 - 15 Jahre.

**Azieda Agricola Tenuta Sant'Antonio  
di Massimo, Armando, Tiziano e Paolo Castagnedi**  
Via Monti Garbi, Loc. San Briccio - Mezzane di Sotto, Verona - Italy  
tel. + 39 045 7650383 fax +39 045 6171098  
[www.tenutasantantonio.it](http://www.tenutasantantonio.it) - [info@tenutasantantonio.it](mailto:info@tenutasantantonio.it)

*Tenuta Sant'Antonio*

