

# SCAIA GARGANEGA CHARDONNAY//



Anbaugebiet	Gemeinde Colognola ai Colli.
Bodenbeschaffenheit	Mittlere Dichte mit Kiesuntergrund.
Höhe der Weinberge	100 m ü.d.M.
Rebsorten	Garganega 50% - Trebbiano Soave 20% Chardonnay 30%.
Alter der Weinstöcke	10 - 15 Jahre.
Erziehungsform	Guyot und Pergola.
Dichte der Anlage	3.300 - 6.000 Rebstöcke ha.
Ertrag	120 dz/ha.
Vinifikation	Abbeeren der Trauben mit leichter, sauerstofffreier Kaltgärung für 10-12 Stunden. Pressen: sanft, kalt (bei 8°C - 9°C) mit pneumatischer Presse in reaktionsträge Umgebung. Gärung: bei niedriger Temperatur 14 °C - 15 °C. Bâtonnage: einmal wöchentlich bis zum Frühling. Stabilisierung: durch Kälte.
Verfeinerung	In Edelstahlbehältern.
Produzierte Menge	100.000 Flaschen.
Organoleptische Prüfung	Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen. Bukett: nach weißen Akazienblüten, Jasmin, Duft nach Zitrusfrüchten, wie Ananas, Grapefruit und Orange, Apfel, Birne und Mango und leichte Bananennote. Geschmack: frisch und angenehm dank seiner betonten Säure. Die Ausgewogenheit von Weichheit und Würzigkeit machen ihn einladend und faszinierend.
Alkoholgehalt	12,50% Vol.
Säuregehalt	5,92 g/l
Restzucker	3,9 g/l.
Gastronomische Empfehlungen	Aperitifs, Fischvorspeisen oder Vorspeisen mit Saisongemüse und kalte Gerichte, Nudelgerichte mit Kräutern, Gemüserisottos, Gemüsesuppen und Gemüsebrühen, Fisch mit leichten Saucen.
Servier-Temperatur	10 °C - 12 °C.
Alterungspotential	3 - 4 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

