



## SCAIA CORVINA//

Anbaugebiet	Gemeinde Colognola ai Colli und Mezzane di Sotto.
Bodenbeschaffenheit	Colognola ai Colli: mittlere Dichte mit Kiesuntergrund. Mezzane di Sotto: sandig, schlammig, skelettreich mit weißem Kalkstein.
Höhe der Weinberge	200 - 300 m ü.d.M.
Rebsorten	Corvina 100%.
Alter der Weinstöcke	3 - 10 Jahre.
Erziehungsform	Guyot und Pergola.
Dichte der Anlage	3.300 - 8.000 Rebstöcke ha.
Ertrag	120 dz/ha.
Vinifikation	Abbeeren der Trauben mit leichter Kaltgärung. Pressen: sanft mit pneumatischer Presse. Gärung: bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Milchsäuregärung: natürlich. Bättonnage: einmal wöchentlich, bis zum Ende der Milchsäuregärung. Stabilisierung: durch Kälte.
Verfeinerung	In Edelstahlbehältern.
Produzierte Menge	45.000 Flaschen.
Organoleptische Prüfung	Farbe: rubinrot mit Purpurreflexen. Bukett: blumig nach roten Rosen und Märzveilchen, fruchtig nach Kirschen, Amarellen, Zwetschgen, Susinen, Waldbeeren, wie Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren. Geschmack: gut ausgewogen zwischen würzig und frisch. Intensiv und mit einem guten Körper, trotz der anmutigen Jugend.
Alkoholgehalt	13% Vol.
Säuregehalt	5,92 g/l.
Restzucker	3,9 g/l.
Gastronomische Empfehlungen	Nudelgerichte und Risotto (aber auch Spezialitäten der traditionellen venetischen Küche, wie Gnocchi aus Mehl mit Gebirgskäse, Pasta e Fagioli, Risotto mit Wurst), rotes Fleisch, Braten, gemischter Fleischtopf mit Huhn, Rind, Zunge, Cotechino, weißes Fleisch und Geflügel im Allgemeinen, angebratene Polenta mit Heringen, gereifter Käse.
Servier-Temperatur	14 °C - 16 °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*

