

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA/ ARGILLE BIANCHE//



Anbaugebiet	Gemeinde Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi.
Bodenbeschaffenheit	Sandig, schlammig, skelettreich mit weißem Kalkstein.
Höhe der Weinberge	300 m ü.d.M.
Rebsorten	Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% Oseleta 5%.
Alter der Weinstöcke	30 Jahre.
Erziehungsform	Guyot.
Dichte der Anlage	8.000 Rebstöcke ha.
Ertrag	90 dz/ha.
Vinifikation	Abbeeren mit Gärung in Stahlbehältern. Weinlese: doppelte Selektion per Hand in Plateaux. Pressen: nur Vorlaufmost ohne Pressen. Gärung: bei kontrollierter Temperatur maximal 22 °C - 23 °C. Bâtonnage: ein Mal alle 15 Tage bis zum Ende des auf die Weinlese folgenden Sommers. Stabilisierung: natürlich
Verfeinerung	3 Jahre in 500 Liter-Tonneaux beim zweiten Durchlauf.
Produzierte Menge	3.000 Flaschen.
Organoleptische Prüfung	Farbe: undurchdringlich intensiv rubinrot. Bukett: nach Kirschen und Amarellen, Heidelbeeren und Kakao. Geschmack: süß, samtig und cremig mit würzigem Nachgeschmack. Umhüllend und warm
Alkoholgehalt	13,50% Vol.
Säuregehalt	7,68 g/l.
Restzucker	129,6 g/l.
Gastronomische Empfehlungen	Bitterschokolade mit einem maximalen Kakaoanteil von 60-65 %, trockenes Gebäck, gereifter Käse, scharfer Blauschimmelkäse, Fleischpasteten, aber für Genießer auch in Tagliolini mit Brühe und in Taubenbrühe.
Servier-Temperatur	14 °C - 16 °C.
Alterungspotential	15 - 20 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 - info@tenutasantantonio.it

Tenuta Sant'Antonio

