

CABERNET SAUVIGNON// CAPITEL DEL MONTE/



Anbauggebiet	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	Cabernet Sauvignon 100%.
Alter der Weinstöcke	25 Jahre.
Erziehungsform	Guyot.
Dichte der Anlage	7.000 Pflanzen ha.
Ertrag	75 dz/ha.
Vinifikation	In Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur. Weinlese: doppelte Selektion per Hand in Plateaux. Pressen: sanft mit pneumatischer Presse Gärung: alkoholisch, bei kontrollierter Temperatur, mit selektierten Hefen für ca. 20 Tage. Milchsäuregärung: natürlich, in 500 Liter-Tonneaux. Bâtonnage: einmal im Monat, bis zum Oktober des auf die Weinlese folgenden Jahres. Stabilisierung: natürlich.
Verfeinerung	12 Monate in neuen 500 Liter-Tonneaux.
Produzierte Menge	ca. 20.000 Flaschen.
Organoleptische Prüfung	Farbe: intensiv rubinrot mit purpurrot Reflexen. Bukett: nach Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, Veilchen und Heckenrosen, Anklänge von Lakritze und Kakao. Geschmack: weich, warm und ausgewogen, samtige und seidige Tannine, körperreich und lang anhaltend.
Alkoholgehalt	14,50% Vol.
Säuregehalt	5,94 g/l.
Restzucker	3,0 g/l.
Gastronomische Empfehlungen	Rotes Fleisch, Gegrilltes, Geschmortes, Schmorbraten, sehr schmackhafte und scharfe gereifte Käse, Salami und Wurstwaren.
Servier-Temperatur	16 °C - 18 °C.
Alterungspotential	10 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

