

SOAVE SUPERIORE// MONTE CERIANI/



| | |
|-----------------------------|---|
| Anbaugebiet | Gemeinde Colognola ai Colli - Località Ceriani. |
| Bodenbeschaffenheit | Tonhaltig schlammig mit Tuffprofilen. |
| Höhe der Weinberge | 200 m ü.d.M. |
| Rebsorten | Garganega 100%. |
| Alter der Weinstöcke | 30 Jahre. |
| Erziehungsform | Pergola. |
| Dichte der Anlage | 3.500 Rebstöcke ha. |
| Ertrag | 90 dz/ha. |
| Vinifikation | In Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur. Weinlese: per Hand in 15 kg Kisten. Pressen: sanft, sauerstofffrei, unter Verwendung von Stickstoff, mit Kaltgärung für 10 - 12 Stunden. Gärung: alkoholisch, bei niedriger Temperatur, mit selektierten Hefen. Bâtonnage: in Edelstahlbehältern mit entsprechenden Mischvorrichtungen, bis April. Stabilisierung: physikalische Kältestabilisierung. |
| Verfeinerung | In Edelstahlbehältern bei niedriger Temperatur. |
| Produzierte Menge | 20.000 Flaschen. |
| Organoleptische Prüfung | Farbe: strohgelb mit grünlichen reflexen. Bukett: nach Zitrusfrüchten, insbesondere nach Grapefruit. Geschmack: frisch und nachhaltig, feiner Abgang nach Bittermandel, typisch für Soave. |
| Alkoholgehalt | 13% Vol. |
| Säuregehalt | 6,54 g/l. |
| Restzucker | 3,3 g/l. |
| Gastronomische Empfehlungen | Vorspeisen und kalte Platten, Nudel- und Reisgerichte mit Gemüse und Fisch, Cremes und Suppen mit Gemüse und Pilzen, Süßwasser- und Meeresfischgerichte. |
| Servier-Temperatur | 12 °C - 14 °C. |
| Alterungspotential | 5 - 8 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

