



NANFRÈ//

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 30%. |
| Alter der Weinstöcke | 10 - 15 Jahre. |
| Erziehungsform | Guyot und Pergola. |
| Dichte der Anlage | 4.000 - 8.000 Rebstöcke ha. |
| Ertrag | 120 dz/ha. |
| Vinifikation | Bei kontrollierter Temperatur, mit ganzen Kernen. Weinlese: per Hand in Kisten. Pressen: sanft, mit pneumatischer Presse. Gärung: alkoholisch, bei niedriger Temperatur, mit selektierten Hefen für 8 - 10 Tage. Milchsäuregärung: natürlich auf dem Bodensatz. Bâtonnage: in Edelstahlbehältern mit entsprechenden Mischvorrichtungen, 1 Mal alle 10 Tage bis zum Ende der Milchsäuregärung. Stabilisierung: physikalische Kältestabilisierung. |
| Verfeinerung | In Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur für 4 - 6 Monate. |
| Produzierte Menge | 60.000 Flaschen. |
| Organoleptische Prüfung | Farbe: intensiv rubinrot. Bukett: fruchtig mit Noten von Kirsche und rotem Obst, blumige und würzige Nuancen. Geschmack: weich und frisch, wohlriechend und würzig durch den mäßigen Tanningehalt. |
| Alkoholgehalt | 12,50% Vol. |
| Säuregehalt | 5,83 g/l. |
| Restzucker | 3,3 g/l. |
| Gastronomische Empfehlungen | Wurstwaren und Norcineria-Produkte (Speck, Presssack, Bauchspeck), Nudel- und Reisgerichte, Risotto; Spaghetti mit gepökelten Sardinen, Suppen, Bandnudeln mit Hühnerleber, Gemüsesuppen, Suppen mit Mittelmeerfisch, Pasta e Fagioli, Kuttelnsuppe, Kutteln mit Tomaten und auf Parma-Art, weißes Fleisch, gekochter Fleischtopf, Leber auf venetianische Art, Fisch, Heringe mit Polenta, Hecht mit Sauce, Stockfisch. |
| 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 - info@tenutasantantonio.it

Tenuta Sant'Antonio

