



FONTANA//

Anbaugebiet	Gemeinde Colognola ai Colli.
Bodenbeschaffenheit	Tonhaltig schlammig mit Tuffprofilen.
Höhe der Weinberge	200 m ü.d.M.
Rebsorten	Garganega 90% - Trebbiano Soave 5% Chardonnay 5%.
Alter der Weinstöcke	20 Jahre.
Erziehungsform	Guyot und Pergola.
Dichte der Anlage	4.000 - 8.000 Rebstöcke ha.
Ertrag	120 dz/ha.
Vinifikation	In Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur. Weinlese: per Hand in 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 Stahlbehältern bei niedriger Temperatur.
Produzierte Menge	ca. 80.000 Flaschen.
Organoleptische Prüfung	Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen. Bukett: frische blumige Note nach weißen Traubenblüten und Holunderblüten, weichem und weißem zarten Obst, wie Äpfel und Birnen. Geschmack: vollmundig und reichlich warm, mit betonter, jedoch ausgewogener Säure, angenehmer Nachgeschmack nach Mandeln.
Alkoholgehalt	12,50% Vol.
Säuregehalt	5,90 g/l.
Restzucker	2,3 g/l.
Gastronomische Empfehlungen	Vorspeisen, leichte Nudelgerichte auch mit Saucen und Risottos, Fisch (vor allem Süßwasserfisch), Gerichte mit Eiern und weißem Fleisch.
Servier-Temperatur	10 °C - 12 °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

