

PASSITO// COLORI D'AUTUNNO/



Anbaugebiet	Gemeinde Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi.
Bodenbeschaffenheit	Sandig, schlammig, skelettreich mit weißem Kalkstein.
Höhe der Weinberge	300 m ü.d.M.
Rebsorten	Chardonnay 100%.
Alter der Weinstöcke	20 Jahre.
Erziehungsform	Guyot.
Dichte der Anlage	8.000 Rebstöcke ha.
Ertrag	90 dz/ha.
Vinifikation	Abbeeren und sanftes, kaltes Pressen in sauerstofffreier Umgebung. Weinlese: doppelte Selektion per Hand in Plateaux. Gärung: in neuen 500 Liter-Tonneaux aus französischer Eiche. Bâtonnage: ein Mal alle 15 Tage bis zum Ende des auf die Weinlese folgenden Sommers.
Verfeinerung	3 Jahre in neuen 500 Liter-Tonneaux aus französischer Eiche.
Produzierte Menge	3.000 Flaschen.
Organoleptische Prüfung	Farbe: goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Bukett: fruchtig nach Aprikose, Quitte, Kakao, Honig, Ananas und Trockenobst, blumige Nuancen nach Iris und Orangenblüten. Geschmack: süß, reichlich warm und weich, frisch und würzig, intensiv und anhaltend.
Alkoholgehalt	13,50% Vol.
Säuregehalt	7,58 g/l.
Restzucker	144,4 g/l.
Gastronomische Empfehlungen	Trockenes Gebäck mit Obst und Mandeln - schmackhafte und scharfe Käse. Nicht zu vergessen die optimale Verbindung mit einer kubanischen Zigarre. (NUR FÜR ERWACHSENE)
Servier-Temperatur	10 °C - 12 °C.
Alterungspotential	10 - 15 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

