

AMARONE DELLA VALPOLICELLA// CAMPO DEI GIGLI/



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	Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% Oseleta 5%.
Alter der Weinstöcke	40 Jahre.
Erziehungsform	Pergola Veronese.
Dichte der Anlage	3.300 Rebstöcke ha.
Ertrag	70 dz/ha.
Vinifikation	In neuen offenen 500 Liter-Tonneaux aus französischer Eiche, in klimatisierter Umgebung. Weinlese: doppelte Selektion per Hand in Plateaux. Pressen: nur Vorlaufmost ohne Pressen. Gärung: natürlich alkoholisch, mit Aufbrechen des Tresterhuts per Hand, für ca. 60 - 70 Tage in Holzfässern. Milchsäuregärung: natürlich, in 500 Liter-Tonneaux. Bâtonnage: einmal im Monat für das erste Jahr. Stabilisierung: Natürlich.
Verfeinerung	3 Jahre in neuen Tonneaux.
Produzierte Menge	15.000 Flaschen.
Organoleptische Prüfung	Farbe: undurchdringlich rubinrot mit purpurrot Reflexen. Bukett: Wildfrüchte, Merkmale von Boisè und Anklänge von Mineralien auf Aromen von Lakritze, schwarzem Pfeffer, Tabak, Gewürzen und Schokolade. Geschmack: ausgeglichen sehr intensiv, anhaltender und robust Körper, reif zu genießen. Nach dem fünften Jahr ab der Lese trinken
Alkoholgehalt	16% Vol.
Säuregehalt	6,19 g/l.
Restzucker	3,9 g/l.
Gastronomische Empfehlungen	Gegrilltes rotes Fleisch, Roastbeef, Schmorbraten Tagliata vom Rind oder vom Fohlen, Braten mit schmackhaften Saucen, Haar- und Federwild, Hartkäse und gereifter Käse, Trockenobst. Und, warum nicht, auch alleine, in Gesellschaft von Freunden.
Servier-Temperatur	16 °C - 18 °C.
Alterungspotential	15 - 20 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

