



VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO// MONTI GARBI/

Anbauggebiet	Gemeinde Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi.
Bodenbeschaffenheit	Sandig, schlammig, skelettreich mit weißem Kalkstein.
Höhe der Weinberge	300 m ü.d.M.
Rebsorten	Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% Croatina und Oseleta 10%.
Alter der Weinstöcke	20 Jahre.
Erziehungsform	Guyot.
Dichte der Anlage	8.000 Rebstöcke ha.
Ertrag	100 dz/ha.
Vinifikation	Bei kontrollierter Temperatur für 8 Tage. Weinlese: per Hand in Kisten. Pressen: sanft, mit pneumatischer Presse. Gärung: alkoholisch bei kontrollierter Temperatur, mit selektierten Hefen, die für die Amarone-Trauben verwendet werden. Zweite Gärung: Zweite Gärung des jungen, im Oktober vinifizierten Valpolicella auf Amarone-Trester. Milchsäuregärung: natürlich, in 500 Liter-Tonneaux. Bâtonnage: einmal im Monat, bis zum Oktober des auf die Weinlese folgenden Jahres. Stabilisierung: natürlich.
Verfeinerung	15 - 16 Monate in 500 Liter-Tonneaux, davon 30% neu und 70% zweiter Durchgang.
Produzierte Menge	200.000 Flaschen.
Organoleptische Prüfung	Farbe: rubinrot. Bukett: nach rotem Obst und Kirsche. Geschmack: vollmundig, weich, einnehmend, frisch, wohlschmeckend und reichlich tanninhaltig mit würzigem Nachgeschmack.
Alkoholgehalt	14% Vol.
Säuregehalt	5,6 g/l.
Restzucker	6 g/l.
Gastronomische Empfehlungen	Nudelgerichte mit Fleischragout und italienischen Saucen, gegrilltes weißes Fleisch, Braten oder Geschmortes, auf der Grundlage von weißem Fleisch, Hartkäse mittleren Alters.
Servier-Temperatur	14 °C - 16 °C.
Alterungspotential	10 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

