

AMARONE SELEZIONE// ANTONIO CASTAGNEDI/



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 20% - Croatina 5% Oseleta 5%.
Alter der Weinstöcke	20 - 25 Jahre.
Erziehungsform	Guyot und Pergola.
Dichte der Anlage	4.000 - 8.000 Rebstöcke ha.
Ertrag	90 dz/ha.
Vinifikation	In Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur. Weinlese: doppelte Selektion per Hand in Plateaux. Pressen: sanft mit pneumatischer Presse. Gärung: bei kontrollierter Temperatur, mit selektierten Hefen für ca. 25 Tage in Stahlbehältern. Milchsäuregärung: natürlich in 500 Liter-Fässern. Bâtonnage: einmal im Monat für das erste Jahr. Stabilisierung: natürlich
Verfeinerung	2 Jahre in neuen 500 Liter-Tonneaux aus französischer Eiche.
Produzierte Menge	80.000 Flaschen.
Organoleptische Prüfung	Farbe: rubinrot mit purpurrot Reflexen. Bukett: nach rotem, reifem Obst, würziges Aroma nach Lakritze, schwarzem Pfeffer und Anklänge von Schokolade. Geschmack: gut ausgewogen, mit abgerundeten Tanninen geschmeidig, warm, würziger, eleganter, edler Weichheit und frisch.
Alkoholgehalt	15% Vol.
Säuregehalt	6,51 g/l.
Restzucker	6,8 g/l.
Gastronomische Empfehlungen	Schmackhafte warme Vorspeisen mit Trüffel, Hase und Wild - gegrilltes, gebratenes oder gekochtes rotes Fleisch - gereifter Käse.
Servier-Temperatur	16 °C - 17 °C.
Alterungspotential	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

