

SCAIA GARGANEGA CHARDONNAY//



Zona di produzione	Comune di Colognola ai Colli.
Tipologia del terreno	Medio impasto con ghiaia in sottofondo.
Altezza vigneti	100 m s.l.m.
Uve	Garganega 50% - Trebbiano Soave 20% Chardonnay 30%.
Età delle vigne	10 - 15 anni.
Sistema di allevamento	Guyot e Pergola.
Densità impianto	3.300 - 6.000 Viti Ha.
Resa	120 q.li Ha.
Vinificazione	Sgranellatura dei grappoli con macerazione a freddo per 10 - 12 ore in ambiente ridotto. Pressatura: soffice a freddo (8 °C - 9 °C) con pneumopressa in ambiente inerte Fermentazione: a temperatura bassa 14 °C - 15 °C. Batonnage: una volta alla settimana fino a primavera. Stabilizzazione: a freddo.
Affinamento	In inox.
Quantità prodotta	100.000 bottiglie.
Esame organolettico	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: fiori bianchi di acacia, gelsomino, bouquet di agrumi come ananas, pompelmo ed arancia, mela pera e mango e leggera nota di banane. Sapore: fresco e piacevole dato dalla acidità ben sostenuta. Morbidezza e sapidità ben in equilibrio, lo rendono invitante ed intrigante.
Alcool	12,50% Vol.
Acidità	5,92 g/l.
Zuccheri residui	3,9 g/l.
Abbinamento	Aperitivi, antipasti a base di pesce o verdure di stagione e piatti freddi, primi piatti a base di erbe, risotti di verdure, minestre asciutte e in brodo, pesce alle salse leggere.
Temperatura di servizio	10 °C - 12 °C.
Potenziale di invecchiamento	3 - 4 anni.

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

