

AMARONE SELEZIONE// ANTONIO CASTAGNEDI/



Zona di produzione	Comune di Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi.
Tipologia del terreno	Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.
Altezza vigneti	300 m s.l.m.
Uve	Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% Oseleta 5%.
Età delle vigne	20 - 25 anni.
Sistema di allevamento	Guyot e Pergola.
Densità impianto	4.000 - 8.000 viti ha.
Resa	90 q ha.
Vinificazione	In acciaio a temperatura controllata. Vendemmia: doppia cernita a mano in plateau. Pressatura: soffice con pneumopressa. Fermentazione: a temperatura controllata con lieviti selezionati per 25 giorni in acciaio. Malolattica: naturale in botti da 500 litri. Batonnage: una volta al mese per il primo anno. Stabilizzazione: naturale.
Affinamento	2 anni in tonneau nuovi da 500 litri di rovere francese.
Quantità prodotta	80.000 bottiglie.
Esame organolettico	Colore: rosso rubino dai riflessi porpora. Profumo: frutta rossa matura, aromi speziati di liquirizia, pepe nero e note di cioccolato. Sapore: ben equilibrato, dai tannini rotondi morbido, caldo, sapido, elegante, fine e fresco.
Alcool	15% Vol.
Acidità	6,51 g/l.
Zuccheri residui	6,8 g/l.
Abbinamento	Primi piatti sapidi, conditi con tartufo, lepre e selvaggina - carni rosse, alla griglia, arrosto o bollite - formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	16 °C - 17 °C.
Potenziale di invecchiamento	15 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

