



## Degustiamo un sorso **Tenuta sant'Antonio – DOC Amarone – Amarone - 2003**

I fratelli Castagnedi decidono di produrre il loro vino diventando dei vignaioli, convinti fautori della scelta per la qualità e l'estrema professionalità. Una sfida a quei tempi. Il primo ostacolo è papà Antonio che, depositario della lunga tradizione contadina familiare, non condivide la scelta dei figli di diventare produttori. La decisione di piantare nuove vigne, affiancandole ai vigneti già esistenti, e di edificare la nuova cantina in una zona come Monti Garbi (dal dialetto, aspro, duro), richiede coraggio e la ferma volontà di scegliere per il massimo della qualità sovvertendo le regole di quei tempi, quando la quantità era l'obiettivo aziendale dei produttori di vino. 'Oggi è scontato parlare di qualità, di cura della vigna tralcio a tralcio, di selezione accurata e manuale del grappolo, di bassa produzione a ceppo, di attenzione alla pulizia dell'uva dalla raccolta alla cantina all'imbottigliamento, di attesa paziente della vinificazione in nuove botti di legno, di affinamento in bottiglia ... regole che noi abbiamo sposato più di quindici anni fa, ma allora non esisteva questa cultura della vite e ci guardavano come fossimo matti! Ovviamente il lavoro certosino del quale ci facciamo garanti richiede tempo e professionalità con costi alti di manodopera: tuttavia fin dall'inizio la nostra filosofia imprenditoriale è stata esclusivamente per la qualità, non a parole, nei fatti e pertanto in nome suo sacrifichiamo i numeri. Un'azienda, una storia umana. Da una famiglia di quattro fratelli un marchio che è garanzia sicura di qualità e prestigio, perchè Tenuta San'Antonio cura con amorevole dedizione e sofisticata tecnologia al servizio della manualità tutta la vita dell'uva, dal seme alla bottiglia, per creare quel piccolo grande miracolo alchemico di un vino che è puro nettare per gli dei.



**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.li 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 bottiglia 5 HI - Batonnage: 1 volta al mese per il primo anno - Stabilizzazione: naturale

**Affinamento:** 2 anni in tonneau nuovi da 500 litri di rovere francese

**Quantità prodotta:** 70.000 bottiglie

**Esame organolettico:** Colore: Rosso rubino dai riflessi granati – Profumo: frutta rossa matura, aromi speziati di liquirizia, pepe nero e note di cioccolato – Sapore: ben strutturato, dai tannini rotondi e dolci, morbido ed elegante

**Alcool:** 14,50 % 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:** 15°C - 17° C

**Potenziale di invecchiamento:** 15 anni



**Sommelier Express**

**Caratteristiche organolettiche**

### **Esame Visivo**

Limpido, Rosso Rubino carico, Consistente

### **Esame Olfattivo**

Abb. Intenso, Complesso, Fine, Etereo, Fruttato, Speziato, Tabacco, Prugna, Cannella

### **Esame Gustativo**

Secco, Caldo, Abb. Morbido, Abb. Fresco, Tannico, Poco Sapido, Robusto, Abb. Equilibrato, Intenso, Persistente, Fine

### **Temperatura di servizio**

18°

### **Abbinamento gastronomico**

Parmigiana, Lasagna speziata.

[www.tenutasantantonio.it](http://www.tenutasantantonio.it)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)