



Degustiamo un sorso

Tenuta sant'Antonio – DOC Valpolicella Sup. – Mont Garbi - 2007

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 sacrificiamo 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 – Loc. Monti Garbi

Tipologia del terreno: Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco

Altezza vigneti: 300 m. s.l.m.

Uve: Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina e Oseleta 10%

Età delle vigne: 20 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Densità impianto: 8.000 viti/Ha

Resa: 100 q.li Ha

Vini_cazione: a temperatura controllata 8 giorni - Vendemmia: a mano in casse - Pressatura: so_ ce, con pneumopressa

- Fermentazione: alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati, usati nell'uva dell'amarone - Ripasso: rifermentazione del Valpolicella giovane di ottobre sulle vinacce dell'Amarone già fermentato nel mese di gennaio - Malolattica: naturale in tonneau da 500 litri - Batonnage: una volta al mese _ no ad ottobre - Stabilizzazione: naturale

A_ namento: 15 - 16 mesi in tonneau da 500 litri, dei quali il 30% nuovi, il 70% di uno o due anni

Quantità prodotta: 150.000 bottiglie

Alcool: 13,80 % Vol.

Acidità: 5,6 g/l

Zuccheri residui: 6 g/l

Abbinamento: primi piatti di pasta con ragù di carne e sughi all'Italiana - carni bianche alla griglia, arrosto o in umido – formaggi a pasta dura di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16°C - 18°C

Potenziale di invecchiamento: 10 anni



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Rubino con riflessi Granati, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Complesso, Fine, Fruttato, Speziato, Amarena sotto spirito, Coriandolo

Esame Gustativo

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

Temperatura di servizio

18°

Abbinamento gastronomico

Parmigiana, Lasagna speziata.

www.tenutasantantonio.it

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

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org