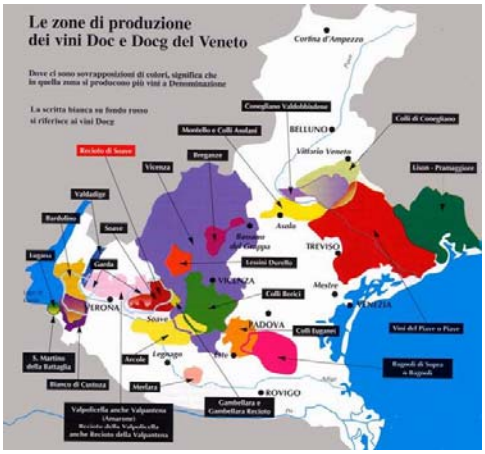
Ai Tre Scalini
In collaborazione con
Sommelier Express

presenta

Degustiamo un sorso
Tenuta sant'Antonio – DOC Amarone – Amarone - 2010



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), richiese 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 amerevole 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 plateaux - Pressatura: soffice con pneumopressa - Fermentazione: a temperatura controllata con lieviti selezionati per 25 giorni in acciaio - Malolattica: naturale in bottida 5 Hl - Batonnage: 1 volta al mese per il primo anno - Stabilizzazione: naturale
Affinamento: 2 anni in tonneaux 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

Sommellier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo
Limpido, Rosso Granato con riflessi Rubino, Consistente
Esame Olfattivo
Intenso, Complesso, Fine, Etereo, Fruttato, Speziato, Cuoio, Prugna, Cannella
Esame Gustativo
Secco, Caldo, Abb. Morbido, Fresco, Abb.Tannico, Poco Sapido, Robusto, Abb. 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