

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



VIGNA MONTE CERIANI



DENOMINAZIONE

Soave DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Colognola ai Colli - Località Ceriani (Verona).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco argillo limoso con profili tufacei e vulcanici.

ALTEZZA VIGNETI

220 m.s.l.m.

UVE

Garganega 100%.

ETÀ DELLE VIGNE

50 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola.

DENSITÀ IMPIANTO

3.500 Viti Ha.

RESA

90 q.li Ha.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura controllata. **Vendemmia:** a mano in bins. **Pressatura:** soffice con pneumopressa utilizzando azoto, con macerazione a freddo per 2 ore. **Fermentazione:** alcolica no malolattica a bassa temperatura con lieviti selezionati. **Batonnage:** in inox con appositi miscelatori fino ad aprile/maggio. **Stabilizzazione:** fisica a freddo.

AFFINAMENTO

In acciaio a basse temperature 6 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: zeste di limone, arancia e pompelmo. Note minerali come pietra focaia, solfuree e persistenti.

Sapore: fresco e di lunga persistenza, rispecchia le note minerali del naso, con aromi ben delineati di fiori bianchi e erbe rinfrescanti, mentolate.

ALCOOL

13 % Vol.

ABBINAMENTO

Antipasti freddi, primi piatti a base di riso e verdure, creme e riduzioni di verdure e funghi.

Secondi piatti a base di crudità, pesce d'acqua dolce e salata, con aromi agrumati e officinali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C - 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

5 - 10 anni.

FAMIGLIA CASTAGNEDI

TÉLOS



SCAIA

Tenuta Sant'Antonio di Castagnedi Massimo, Armando, Tiziano e Paolo - Società Agricola

Via Ceriani 23, 37030 Colognola ai Colli (VR) Italy / Tel 0039 045 7650383 / Fax 045 6171098

P.IVA 02926650231 / info@tenutasantantonio.it / www.tenutasantantonio.it