

Tenuta Sant'Antonio  
FAMIGLIA CASTAGNEDI



# VALPOLICELLA SUPERIORE LA BANDINA



## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Mezzane - Località Monti Garbi (Verona).

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Bianco con scheletro dominante calcareo, con una frazione limo sabbiosa.

## ALTEZZA VIGNETI

300 m s.l.m.

## UVE

Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%.

## ETÀ DELLE VIGNE

25 anni.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## DENSITÀ IMPIANTO

6.500 ceppi q ha.

## RESA

70 q.li ha.

## VINIFICAZIONE

Vendemmia: a mano in cassette ad ottobre. Pressatura: soffice, con pneumopressa. Fermentazione: alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati biologici. Malolattica: naturale e alcolica a 22/23 gradi, ogni 10 giorni. Batonnage: ogni 15 giorni fino all'imbottigliamento. Stabilizzazione: tartarica naturale.

## AFFINAMENTO

24 mesi in botti nuove di rovere francese da 25 hl.

## ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino profondo con sfumature porpora. Profumo: fruttato, intenso con note di ciliegia, frutta rossa, liquirizia, tabacco e legno di cedro. Sapore: morbido e caldo, un vino strutturato, equilibrato e persistente.

## ALCOOL

14 % Vol.

## ABBINAMENTO

Primi piatti di pasta dai sughi elaborati, carni rosse alla griglia, arrostiti brasati, agnello e cacciagione, formaggi di buona stagionatura non piccanti.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C - 18 °C.

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10-15 anni.