

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



MONTE DI COLOGNOLA

Soave DOC U.G.A.



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

200 m.s.l.m.

UVE

Garganega - Trebbiano Soave

ETÀ DELLE VIGNE

35 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Pergola.

DENSITÀ IMPIANTO

4.000 - 8.000 Viti Ha.

RESA

120 q.li Ha.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura controllata. Vendemmia: a mano. Pressatura: soffice in riduzione utilizzando azoto, con macerazione a freddo. Fermentazione: alcolica a bassa temperatura con lieviti selezionati. Batonnage: in inox con appositi miscelatori. Stabilizzazione: fisica a freddo.

AFFINAMENTO

In acciaio a basse temperature.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al palato ricorda la dolce e succosa sensazione di uva, elegante e raffinata con tocchi floreali come camomilla e agrumi. Fresche note di fiori bianchi di sambuco, fiori di pesco, zeste di limone dolce e lemongrass. Bellissima versatilità grazie alla sua mineralità.

ALCOOL

12,5 % Vol.

ABBINAMENTO

Antipasti, piatti leggeri di pasta anche con sughi e risotti, pesce (soprattutto di lago), piatti a base di uova, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C - 10 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

3 - 4 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