

TENUTA SANT'ANTONIO

AMARONE "SELEZIONE ANTONIO CASTAGNEDI" 2003

Zone de production :	Commune de Mezzane di Sotto – Localité Monti Garbi
Typologie du terrain:	Sableux, limoneux avec beaucoup de squelette calcaire blanc
Hauteur des vignobles:	300 m
Raisins:	Corvina 70 % - Rondinella 20 % - Croatina 5 % - Oseleta 5 %.
Age des vignes:	20 - 25 ans
Système d'élevage:	Guyot et Pergola
Densité de plantation:	4.000 - 8.000 vignes / ha.
Rendement:	90 q / ha
Vinification:	en cuves acier à température contrôlée - Vendange : double tri manuel en plateaux – Pressurage : pneumatique doux - Fermentation : à température contrôlée avec des levures sélectionnées pendant 25 jours en cuves acier - Malolactique : naturelle en fûts de 5 hl - Bâtonnage : 1 fois par mois pendant la première année - Stabilisation : naturelle.
Affinage:	2 ans en tonneaux neufs de 500 litres, chêne rouvre français
Quantité produite:	70.000 bouteilles
Examen organoleptique:	Robe : rouge rubis aux reflets grenat – Bouquet : fruits rouges mûrs, arômes épicés de réglisse, poivre noir et notes de chocolat – Goût : bien structuré, aux tannins ronds et doux, moelleux et élégant
Alcool:	14,50 % Vol
Acidité:	6,51 g/l
Sucres résiduels:	6,8 g/l
Suggestions d'accompagnement :	les pâtes et le risotto piquant, assaisonnés aux truffes, au lièvre et au gibier - viandes rouges, grillées, rôti ou viandes bouillies - fromages faits
Température de service:	15°C - 17° C
Potentiel de vieillissement :	15 ans

Tenuta Sant'Antonio

