

TENUTA SANT'ANTONIO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CAMPO DEI GIGLI" 2003

Zone de production:	Commune de Mezzane - Loc. Monti Garbi
Typologie du terrain:	blanc, squelette à dominance calcaire avec une fraction limoneuse sableuse
Hauteur des vignobles:	300 m
Raisins:	Corvina et Corvinone 70 %, Rondinella 20 %, 5 % Croatina et 5 % Oseleta
Age des vignes:	40 ans
Système d'élevage:	Pergola Véronaise
Densité de plantation:	3.300 vignes / ha.
Rendement:	70 q / ha
Vinification:	en tonneaux neufs ouverts en chêne rouvre français de 5 hl, dans des pièces climatisées – Vendange : double tri à la main en plateaux – Pressurage : uniquement le moût en fleur sans pressurage – Fermentation : alcoolique naturelle, foulage manuel pendant environ 60 à 70 jours en fûts en bois – Malolactique : naturelle en tonneaux de 500 litres – Bâtonnage : 1 fois par mois pendant la première année – Stabilisation : naturelle
Affinage:	3 ans en tonneaux neufs
Quantité produite:	15.000 bouteilles
Examen organoleptique:	Robe : rouge rubis profond aux reflets grenat – Bouquet : fruits sauvages, notes boisées, tons minéraux sur des arômes de réglisse, de poivre noir, de tabac et d'épices – Goût : plein et velouté.
Alcool:	16 % Vol.
Acidité:	6,19 g/l
Sucres résiduels:	3,9 g/l
Suggestions d'accompagnement:	accompagne les viandes rouges cuites sur la braise, le rosbif, les viandes braisées, l'émincé de boeuf ou de poulain, les rôtis aux sauces fortes, le gibier à poils ou à plumes, les fromages à pâte dure et faits comme le parmesan, les fruits secs, notamment les noix.
Température de service:	16°C – 18°C
Potentiel de vieillissement :	15 – 20 ans

Tenuta Sant'Antonio

