

TENUTA SANT'ANTONIO

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA "ARGILLE BIANCHE" 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:	30 ans
Système d'élevage:	Guyot
Densité de plantation:	8.000 vignes / ha
Rendement:	90 q / ha
Vinification:	égrappage avec fermentation en cuve acier – Vendange : double tri manuel en plateaux – Pressurage : aucun, uniquement le moût en fleurs – Fermentation : à température contrôlée maximum 22 / 23 ° – Bâtonnage : une fois tous les quinze jours jusqu'à la fin de l'été - Stabilisation : naturelle
Affinage:	3 ans en tonneaux de 500 litres de deuxième main
Quantité produite:	10.000 bouteilles
Examen organoleptique:	Robe : rouge grenat chaud et mûr – Bouquet : cerises et griottes, myrtilles et cacao – Goût : aimable et velouté à l'arrière-goût épicé
Alcool:	13,50 % Vol
Acidité:	7,68 g/l
Sucres résiduels:	129,6 g/l
Suggestions d'accompagnement :	le chocolat fondant – les gâteaux secs – les fromages faits, piquants et bleus – les pâtés de viande – dans les tagliolini au bouillon et dans le bouillon de pigeon
Température de service:	14°C – 16°C
Potentiel de vieillissement :	15 à 20 ans

Tenuta Sant'Antonio

