

TENUTA SANT'ANTONIO

PASSITO "COLORI D'AUTUNNO" 2001

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:	100% Chardonnay
Age des vignes:	20 ans
Système d'élevage:	Guyot
Intensité de plantation:	8.000 vignes / ha
Rendement:	90 q / ha
Vinification:	égrappage – pressurage doux à froid en environnement réduit – Vendange : double tri manuel en plateaux – Fermentation : en tonneaux neufs de 500 litres, chêne rouvre français – Bâtonnage : une fois tous les 15 jours jusqu'à la fin de l'été
Affinage:	3 ans en tonneaux neufs de 500 litres, chêne rouvre français
Quantité produite :	9.000 bouteilles
Examen organoleptique:	Robe : jaune or ancien aux reflets ambrés – Bouquet : fruité d'abricot et de coing, cacao et miel aux nuances florales d'iris et de fleur d'oranger – Goût : complexité aromatique, note finale vanillée
Alcool:	13,50 % Vol
Acidité:	7,58 g/l
Sucres résiduels:	144,4 g/l
Suggestions d'accompagnement :	gâteaux secs aux fruits et aux amandes – fromages forts et piquants
Température de service:	10°C – 12°C
Potentiel de vieillissement :	10 à 15 ans

Tenuta Sant'Antonio

