

# TENUTA SANT'ANTONIO

## SCAIA BIANCA 2007

<b>Zone de production:</b>	Commune de Colognola
<b>Typologie du terrain:</b>	Mélange moyen et gravier en sous-couche
<b>Hauteur des vignobles:</b>	100 m
<b>Raisins:</b>	Garganega 50 % - Trebbiano Soave 30 % - Chardonnay 20 %
<b>Age des vignes:</b>	10 à 15 ans
<b>Système d'élevage:</b>	Guyot et Pergola
<b>Densité de plantation:</b>	3.300 – 6.000 vignes / ha
<b>Rendement:</b>	120 q / ha
<b>Vinification:</b>	égrappage avec macération à froid pendant 10 à 12 heures en environnement réduit – Pressurage : doux à froid (8 à 9 degrés) pneumatique en environnement climatisé et réduit - Fermentation : à basse température 14 à 15 degrés - Bâtonnage : une fois par semaine jusqu'au printemps - Stabilisation : à froid
<b>Affinage:</b>	en cuves inox
<b>Quantité produite:</b>	80.000 bouteilles
<b>Examen organoleptique:</b>	Robe : jaune paille aux reflets vert pâle – Bouquet : fleurs blanches d'acacia, de jasmin, bouquet d'agrumes (ananas, pamplemousse et orange), pomme, poire et mangue, note légère de bananes – Goût : frais et agréable grâce à l'acidité soutenue. Moelleux de corps et arrière-goût au final savoureux et rond
<b>Alcool:</b>	12,50 % Vol
<b>Acidité:</b>	5,92 g/l
<b>Sucres résiduels:</b>	3,9 g/l
<b>Suggestions d'accompagnement :</b>	apéritifs – hors-d'œuvre à base de poisson ou de légumes de saison et plats froids - pâtes et risotto à base d'herbes, risotto de légumes - potages – poisson aux sauces légères
<b>Température de service :</b>	12°C – 13°C
<b>Potentiel de vieillissement :</b>	3 à 4 ans

*Tenuta Sant'Antonio*

