

TENUTA SANT'ANTONIO

SCAIA BIANCA 2007

Zone de production:	Commune de Colognola
Typologie du terrain:	Mélange moyen et gravier en sous-couche
Hauteur des vignobles:	100 m
Raisins:	Garganega 50 % - Trebbiano Soave 30 % - Chardonnay 20 %
Age des vignes:	10 à 15 ans
Système d'élevage:	Guyot et Pergola
Densité de plantation:	3.300 – 6.000 vignes / ha
Rendement:	120 q / ha
Vinification:	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
Affinage:	en cuves inox
Quantité produite:	80.000 bouteilles
Examen organoleptique:	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
Alcool:	12,50 % Vol
Acidité:	5,92 g/l
Sucres résiduels:	3,9 g/l
Suggestions d'accompagnement :	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
Température de service :	12°C – 13°C
Potentiel de vieillissement :	3 à 4 ans

Tenuta Sant'Antonio

