

TENUTA SANT'ANTONIO

FONTANA 2007

- Zone de production :** Commune de Colognola ai Colli
- Typologie du terrain :** franc argileux limoneux aux profils tufiers
- Hauteur des vignobles:** 200 m
- Raisins:** Garganega 90 % - Trebbiano Soave 5 % - Chardonnay 5 %
- Age des vignes:** 20 ans
- Système d'élevage:** Guyot et Pergola
- Densité de plantation:** 4.000 à 8.000 vignes / ha
- Rendement:** 120 q / ha
- Vinification:** en cuves acier à température contrôlée – Vendange : manuelle en caisses – Pressurage: doux, en réduction en utilisant de l'azote, macération à froid pendant 10 à 12 heures – Fermentation : alcoolique à basse température avec des levures sélectionnées - Bâtonnage : en cuves inox équipées de mélangeurs spéciaux, jusqu'en avril - Stabilisation : physique à froid.
- Affinage:** en acier à basse température
- Quantité produite :** 120.000 bouteilles environ
- Examen organoleptique :** Robe : jaune paille aux reflets vert pâle – Bouquet: note florale fraîche de fleurs blanches de vigne et de sureau, fruits mûrs et jaune pâle comme la pomme et la poire – Goût : léger, acidité soutenue mais bien équilibrée, arrière-goût agréable d'amande
- Alcool:** 12,50 % Vol
- Acidité:** 5,90 g/l
- Sucres résiduels:** 2,3 g/l
- Suggestions d'accompagnement :** hors-d'oeuvre, plats légers de pâtes y compris en sauce, risotto - poisson, surtout de lac - plats à base d'oeufs - viandes blanches
- Température de service:** 10°C – 15°C
- Potentiel de vieillissement:** 3 à 4 ans

Tenuta Sant'Antonio

