

TENUTA SANT'ANTONIO

SOAVE SUPERIORE "MONTE CERIANI" 2006

Zone de production:	Cognola ai Colli – Loc. Ceriani
Typologie du terrain:	franc argileux limoneux au profils tufiers
Hauteur des vignobles:	200 m
Raisins:	Garganega 100%
Age des vignes:	30 ans
Système d'élevage:	Pergola
Densité de plantation:	3.500 vignes / ha
Rendement:	90 q / ha
Vinification:	en acier à température contrôlée – Vendange manuelle en caisses de 15 kg – 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 inox, mélangeurs spéciaux, jusqu'en avril – Stabilisation physique à froid
Affinage:	en inox à basses températures
Quantité produite:	30.000 bouteilles
Examen organoleptique:	Robe : jaune paille tendre – Bouquet : d'agrumes, en particulier de pamplemousse – Goût : notes fraîches et à longue persistance, final à la senteur délicate d'amande.
Alcool:	13 Vol
Acidité:	6,54 g/l
Sucres résiduels:	3,3 g/l
Suggestions d'accompagnement:	accompagne les hors-d'oeuvre et les plats froids, les pâtes et le riz aux légumes et au poisson, les veloutés et les potages de légumes et de champignons, les plats de poisson d'eau douce et salée
Température de service:	10°C – 12°C
Potentiel de vieillissement:	5 – 8 ans

