

# TENUTA SANT'ANTONIO

## SCAIA ROSSA 2007

<b>Zone de production:</b>	Commune de Colognola et Commune de Mezzane di Sotto
<b>Typologie du terrain:</b>	Colognola ai Colli : mélange moyen et gravier en sous-couche. Mezzane di Sotto : Sableux, limoneux avec beaucoup de squelette calcaire blanc
<b>Hauteur des vignobles:</b>	200 – 300 m
<b>Raisins:</b>	Corvina 100%
<b>Age des vignes:</b>	3 à 10 ans
<b>Système d'élevage:</b>	Guyot et Pergola
<b>Densité de plantation:</b>	3.300 – 8.000 vignes / ha
<b>Rendement:</b>	120 q / ha
<b>Vinification:</b>	égrappage avec légère macération à froid – Pressurage : pneumatique doux - Fermentation : à température contrôlée en cuves inox - Malolactique : naturelle - Bâtonnage : une fois par semaine jusqu'à la fin de la malolactique - Stabilisation : à froid
<b>Affinage:</b>	en cuves inox
<b>Quantité produite:</b>	40.000 bouteilles
<b>Examen organoleptique:</b>	Robe : rouge rubis aux reflets pourpres – Bouquet : floral de roses rouges et de violettes odorantes, goût fruité de cerise, griotte, prune, quetsche, fruits des bois (mûre, groseille, cassis et framboise) – Goût : bien équilibré entre le piquant et la fraîcheur. Intense, avec un bon corps malgré sa gracieuse jeunesse.
<b>Alcool:</b>	13 % Vol.
<b>Acidité:</b>	5,92 g/l
<b>Sucres résiduels:</b>	3,9 g/l
<b>Suggestions d'accompagnement :</b>	pâtes et risotto (y compris de la cuisine traditionnelle vénitienne tels que les gnocchi de farine aux fromages de montagne, les pâtes et flageolets, le risotto aux saucisses) - viandes rouges, rôtis, pot-au-feu de poule, boeuf, langue et saucisson à cuire - viandes blanches et volaille en général – polente grillée aux harengs - fromages faits.
<b>Température de service:</b>	14°C – 15°C
<b>Potentiel de vieillissement :</b>	3 à 4 ans

