

TENUTA SANT'ANTONIO

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "MONTI GARBI" 2004

| | |
|---------------------------------------|--|
| Zone de production: | Commune de Mezzane – Loc. Monti Garbi |
| Typologie du terrain: | Sableux, limoneux avec beaucoup de squelette calcaire blanc |
| Hauteur des vignobles: | 300 m |
| Raisins: | Corvina et Corvinone 70 % - Rondinella 20 % - Croatina et Oseleta 10 %. |
| Age des vignes: | 20 ans |
| Système d'élevage: | Guyot |
| Densité de plantation: | 8.000 vignes / ha |
| Rendement: | 100 q / ha |
| Vinification: | à température contrôlée 8 jours – Vendange : manuelle en caisses – Pressurage : pneumatique doux – Fermentation : alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées, utilisées dans le raisin de l'Amarone – Baies passerillées : refermentation du Valpolicella jeune depuis octobre sur les marcs de l'Amarone fermenté en janvier – Malolactique : naturelle en tonneaux de 500 litres – Bâtonnage : une fois par mois jusqu'en octobre – Stabilisation : naturelle |
| Affinage: | 15 à 16 mois en tonneaux de 500 litres, dont 30 % neufs, 70 % d'un ou deux ans |
| Quantité produite: | 150.000 bouteilles |
| Examen organoleptique: | Robe : rouge rubis - Bouquet : fruits rouges et cerise – Goût : moelleux, enveloppant, avec un arrière-goût épicé |
| Alcool: | 13,80 % Vol |
| Acidité: | 5,6 g/l |
| Sucres résiduels: | 6 g/l |
| Suggestions d'accompagnement : | les pâtes et le risotto à la sauce à la viande, et aux sauces à l'italienne – viandes blanches grillées, rôti ou viande en sauce – fromages à pâte dure mi-faits |
| Température de service: | 16°C – 18°C |
| Potentiel de vieillissement : | 10 ans |

Tenuta Sant'Antonio

