

TENUTA SANT'ANTONIO

VALPOLICELLA SUPERIORE "LA BANDINA" 2003

Zone de production:	Commune de Mezzane di Sotto – Localité Monti Garbi
Typologie du terrain:	blanc, squelette à dominance calcaire avec une fraction limoneuse sableuse
Hauteur des vignobles:	300 m
Raisin:	Corvina 70 % - Rondinella 20 % - Croatina 5 % - Oseleta 5 %.
Age des vignes:	25 ans
Système d'élevage:	Guyot
Densité de plantation:	6.500 ceps / ha
Rendement:	70 q / ha
Vinification:	Vendange manuelle en caisses la deuxième semaine de septembre – Pressurage pneumatique doux - Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées - Malolactique naturelle en cuve – Bâtonnage : une fois par mois jusqu'à la première année de vie - Stabilisation tartrique naturelle
Affinage:	24 mois en tonneaux neufs français de 500 litres.
Quantité produite:	30.000 bouteilles environ
Examen organoleptique:	Robe : rouge rubis profond tendant au rouge grenat – Bouquet : fruité, intense avec des notes de cerise, de fruits rouges, de réglisse, de tabac et de bois de cèdre – Goût : plein, moelleux, structuré et équilibré
Alcool:	14,50 % Vol.
Acidité:	5,8 g/l
Sucres résiduels:	4,5 g/l
Suggestions d'accompagnement :	accompagne les pâtes aux sauces élaborées – viandes rouges grillées – rôtis braisés – agneau et gibier – fromages bien faits non piquants
Température de service:	16°C - 18°C
Potentiel de vieillissement :	10 – 15 ans

