



I terreni in una collocazione strategica dove prendono vita eccellenze come Valpolicella e Soave. Una storia nata 25 anni fa e che punta su calici di carattere e su una produzione naturale

La **Tenuta Sant'Antonio**: punto d'incontro di Doc rinomate

Quando nel 1989 Antonio Castagnedi decise assieme ai figli Armando, Tiziano, Paolo e Massimo di andare a vedere un appezzamento di terra in località San Briccio, sui Monti Garbi nelle colline di Mezzane, non avrebbe mai immaginato di dare inizio ad una bellissima storia.

L'avventura della Tenuta Sant'Antonio comincia ufficialmente con la prima etichetta arrivata nel 1995 e che l'anno prossimo si appresta a festeggiare 25 anni. Ma la famiglia Castagnedi è fatta di viticoltori da una vita. Il papà Antonio, scomparso lo scorso marzo all'età di 90 anni, è stato uno dei fondatori della Cantina sociale di Colognola ai Colli e la sua tessera di fondazione porta il numero 12. Il nome dell'azienda, Tenuta Sant'Antonio, ha origine da un piccolo capitello diroccato dedicato a Sant'Antonio rivvenuto tra le vigne. Un'icona restaurata, consacrata con una grande festa e diventata il logo presente sulle 700-800 mila bottiglie prodotte ogni anno. In questi terreni si incontrano due tra le denominazioni di origine controllata (Doc) più rinomate del Veneto: Valpolicella

e Soave. Una collocazione strategica dove le uve trovano ambiente e territorio ideale per crescere. L'obiettivo di Tenuta Sant'Antonio è creare prodotti con una maggiore personalità, verso una produzione più naturale.

I vini che sarà possibile conoscere durante la puntata sono i seguenti:

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "CAMPO DEI GIGLI"

Il più premiato dalle migliori Guide internazionali. Al giglio, fiore simbolo di Tenuta Sant'Antonio, è dedicato il suo vigneto più antico. In quel campo cresce un'unica vigna, da cui nasce un vino unico. Equilibrato, molto intenso, persistente e robusto di corpo, da consumarsi oltre il 5° anno successivo alla vendemmia. Al naso spicca con sentori di frutti selvatici, tocchi di boisè e toni minerali su aromi di liquirizia, pepe nero, tabacco, spezie e cioccolato. Ottimo con carni rosse alla brace, roast beef, brasati, tagliate di manzo o puledro, arrostiti con sughi saporiti, selvaggina sia da pelo che da penna, formaggi a pasta dura e stagionati, frutta sec-



► 1 dicembre 2020

ca. Ma perché no, da consumare anche da solo in compagnia di amici.

SOAVE DOC "VECCHIE VIGNE"

Dedicato a un piccolo vigneto sul Monte Ceriani che ha più di trent'anni ed è ormai un ettaro di storia è uno dei Cru della denominazione Soave. Al palato è secco, caldo e morbido, fresco, sapido leggermente astringente, di corpo equilibrato, intenso, persistente, in continua evoluzione nel calice. All'olfatto si mostra intenso, complesso, fine, mandorla amara, idrocarburi, pietra focaia, confettura di frutta a polpa bianca e gialla, frutta

secca e biscotto. Da abbinare con primi piatti di pasta succulenti con ragù di selvaggina, secondi piatti importanti, formaggi stagionati.

VALPOLICELLA DOC "NANFRE"

Un Veneto tipico sa farsi riconoscere, come Gianfranco, a cui un tempo apparteneva quel vigneto. Gianfranco, detto Gianfrè, per gli amici Nanfrè. Fatto con uve Corvina 70% e Rondinella 30%

è un vino morbido e fresco, fragrante e sapido dai tannini moderati. Il profumo esprime note fruttate di ciliegia e frutta rossa, sfumature floreali e di spezie. Sta bene con salumi e prodotti di norcineria (lardo, soppressa, pancetta), primi piatti di pasta, riso e risotti; spaghetti con le sarde sotto sale, minestre, tagliatelle con i fegatini, zuppe di verdure, zuppe di

pesce del Mediterraneo, pasta e fagioli, trippe in brodo e alla parmigiana, carni bianche, bollito, fegato alla veneziana, pesce, aringa con la polenta, luccio in salsa e baccalà.

Questa sera
su TeleArena
alle 21.15



•••
Nella puntata di questa sera si parlerà del premiatissimo Amarone "Campo dei Gigli", del Soave Doc "Vecchie Vigne" e dello speciale Valpolicella Doc "Nanfrè"



► 1 dicembre 2020



**TELEARENA****Verona Top 100****21.15**

Prosegue il viaggio di Telearena alla scoperta delle eccellenze del nostro territorio. In ogni cantina, protagonisti saranno tre diversi vini, che scopriremo attraverso tre

degustazioni, tre prodotti unici nati dalla passione di chi ha scelto di dedicare la propria vita all'arte vitivinicola. Questa sera vi portiamo a Monti Garbi, tra le dolci colline delle

vallate di Illasi e Mezzane, dove sorge la cantina Tenuta Sant'antonio. Alla guida della storica azienda Massimo, Armando, Paolo e Tiziano Castagnedi: quattro fratelli e un sogno nato tra le vigne paterne nel cuore della Valpolicella. Siete pronti a partire con noi, in questo viaggio alla scoperta dell'arte vitivinicola? I sommelier Enrico Fiorini, Gianluca Boninsegna e Marco Scandogliero vi aspettano alle 21.15 su Telearena.

Digita 16 sul tuo telecomando