

CANTINE D'ITALIA

Testi di **Giuseppe De Biasi**

LAVAGNO (Verona) TENUTA SANT'ANTONIO

## In Valpolicella una cantina di famiglia

Cento ettari vitati e quattro fratelli che hanno puntato su sostenibilità e sperimentazione, dai vini alfieri del territorio alla nuova linea naturale



Tenuta Sant'Antonio: quattro fratelli, una famiglia unita, legata in maniera antica alla propria terra ma all'avanguardia nel portare avanti un'agricoltura sostenibile e la continua sperimentazione, in vigna e in cantina, per raccontare al mondo la migliore tradizione enologica veronese. **Armando, Massimo, Paolo e Tiziano Castagnedi** formano l'ultima generazione alla guida della storica azienda, che ha appena festeggiato



**Info**  
**Tenuta Sant'Antonio**  
 Lavagno (Verona),  
 via Monti Garbi 1,  
 045/874.06.82;  
 www.tenutasantantonio.it  
**Come arrivare:**  
 dalla A4 uscire a Verona Est e proseguire verso Marcellise sulla provinciale 37b fino alle indicazioni aziendali.  
**Visite e degustazioni:**  
 tutti i giorni, sempre su prenotazione. Il tour base comprende visita del vigneto e della cantina e degustazione dei quattro vini della linea Télòs: il Bianco (80% Garganega e 20% Chardonnay), il Grigio (Pinot Grigio), il Rosso (Valpolicella Superiore) e l'Amarone; costo 20 €.

i trent'anni dall'acquisizione della tenuta nei monti Garbi. Tenuta che, sommata ai vigneti di famiglia a San Zeno di Colognola ai Colli, raggiunge la soglia di 100 ettari vitati, per una produzione di oltre 700 mila bottiglie esportate in 42 nazioni e imperniata sui tre vini simbolo dell'areale scaligero: Amarone, Valpolicella e Soave. Proprio sulla scia del costante lavoro di ricerca, frutto anche della collaborazione con l'Università di Verona, è nata la nuova linea di prodotti senza solfiti aggiunti, la Télòs, quattro etichette per un progetto di filiera pensato per offrire vini naturali dall'inconfondibile impatto sensoriale. Per raggiungere questo risultato, in grado di esaltare la già forte territorialità dei vini di Tenuta Sant'Antonio, i fratelli Castagnedi hanno puntato su pochi ma determinanti fattori: conduzione in vigna con

agricoltura integrata, niente solfati e fosfati durante il processo produttivo e uso di gas inerti come l'azoto per evitare l'ossidazione del vino e proteggerlo da eventuali agenti patogeni esterni, mantenendo intatta l'integrità olfattiva e gustativa dei vitigni di provenienza. **Il quartier generale si staglia sulla sommità di un suggestivo crinale, con la vista che spazia a 360 gradi dal monte Pasubio ai monti Lessini e alle vitate "dita" della Valpolicella**, che fanno da cornice allo storico vigneto di monte Garbi, silenziosa sentinella intorno alla cantina. All'interno, un mix di tradizione e tecnologia, fra *barrique* e *tonneau* di rovere francese e moderni tini in acciaio con i quali preservare i profumi della Garganega Soave Superiore Docg. E l'accogliente sala degustazione è la perfetta sintesi dell'approccio enologico dei Castagnedi.



IL VINO

**TÉLOS AMARONE DOCG 2013**

È il vino bandiera dell'azienda veronese, frutto maturo dell'esperienza familiare nell'appassimento delle uve. Uvaggio tradizionale con 70% di Corvina veronese, 20% di Rondinella, 5% di Oseleta e Croatina, l'Amarone, senza solfiti aggiunti, presenta al naso profumi di amarena e frutta rossa uniti a note speziate e balsamiche di pepe, corteccia di china, rabarbaro candito e liquirizia. Sullo sfondo la componente minerale testimonia l'origine vulcanica del terreno. In bocca è levigato e sontuoso nella persistenza gustativa che evidenzia l'equilibrio delle sue componenti, capaci di sfidare svariati anni in cantina. Produzione di 12 mila bottiglie al prezzo medio di 35 €. Si abbina bene a piatti (primi o secondi) robusti.



Nelle foto dall'alto: veduta aerea dei vigneti; una delle cantine. Al centro: i quattro fratelli Castagnedi. Qui sopra: gli edifici dell'azienda.