

Tenuta Sant'Antonio  
FAMIGLIA CASTAGNEDI



# VALPOLICELLA NANFRÈ

## ZONE DE PRODUCTION

Communes de Colognola ai Colli et Illasi (Vérone).

## TPOLOGIE DU TERRAIN

Composition moyenne, argile.

## HAUTEUR DES VIGNOBLES

200 m au-dessus du niveau de la mer

## CÉPAGE

Corvina 70% - Rondinella 30%.

## ÂGE DES VIGNES

10-15 ans.

## SYSTÈME D'ÉLEVAGE

Guyot et Pergola.

## DENSITÉ DE PLANTATION

4000-8000 pieds/ha.

## RENDEMENT

120 q/ha.

## VINIFICATION

Égrappage à 22-23 degrés. Vendange: manuelle en caisses. Pressurage: pneumatique, doux. Flétrissement: 3 mois. Fermentation: alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées pendant 8 à 10 jours. Malolactique: naturelle sur ses lies. Bâtonnage: en cuve d'inox équipée de mélangeurs spéciaux, une fois par semaine jusqu'à la mise en bouteille. Stabilisation: physique à froid.

## AFFINAGE

6 mois en cuve d'acier, à température contrôlée.

## QUANTITÉ PRODUITE

60'000 bouteilles.

## EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Robe: rouge rubis chargé intense. Bouquet: fruité avec des notes de cerise et de fruits rouges, nuances florales et épicées. Goût: moelleux et frais, fragrant et sapide, aux tannins modérés.

## ALCOOL

13% Vol.

## ACIDITÉ

5,83 g/l.

## SUCRES RÉSIDUELS

6 g/l.

## SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

Charcuterie et produits locaux (lard, soppressa, pancetta), pâtes, riz et risotto; spaghetti aux sardines conservées dans le sel, potages, tagliatelle aux foies de volaille, soupes de légumes, soupes de poisson de la Méditerranée, pâtes aux flageolets, tripes au bouillon et à la parmesane, viandes blanches, pot au feu, foie à la vénitienne, poisson, harengs et polenta, brochet en sauce, morue.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

14C-16C.

## POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

3-4 ans.