



Tenuta Sant'Antonio Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De zomers zijn warm, de winters relatief mild. De bodems bestaan uit een dunne kalklaag, keien, klei en zand.

VINIFICATIE: De druiven worden gedurende 3 maanden te drogen gelegd op matten in goed geventileerde schuurtjes. In januari begint na het persen de gisting met natuurlijke gisten, gevolgd door 3 jaar opvoeding op nieuw Slavonisch eiken en 12 maanden op fles.

DRUIVEN: corvinone, corvina, rondinella, croatina, oseleta

ALCOHOL PERCENTAGE: 15,50%

GEUR & SMAAK: Intens robijnrode wijn met aroma's van rijp donker fruit, kruiden, drop en tabak. De tannines zijn soepel, zoet en zacht, en de concentratie en kracht voorspellen een lang leven.

SERVEERSUGGESTIE: Fantastisch bij klassieke wild- en vleesgerechten en harde kazen, of als meditatie wijn in goed gezelschap.

WEETJE: Campo dei Gigli is een wijngaard van 4 hectare. Gigli betekent lelie en is het bloemensymbool van St. Antonio.



Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Armando, Tiziano, Paolo en Massimo Castagnedi: vier broers met één gedeelde passie, namelijk de mooiste Valpolicella, Amarone en Soave maken in hun geboortestreek ten noordoosten van Verona. Met een gezonde dosis lef en een vooruitziende blik kocht het viertal in 1989 een domein in de heuvels van Monti Garbi. Daarmee werd hun droom werkelijkheid en legden ze de basis voor wat vandaag de dag geldt als een van de meest toonaangevende wijndomeinen in de regio. Met ruim honderd hectare wijngaarden in de kalkrijke heuvels tussen de Illasi- en Mezzanevallei en een state-of-the-art wijnkelder maakt Tenuta Sant'Antonio Valpolicella, Amarone, Soave en Scaia, een serie moderne wijnen van lokale en internationale druiven. In de wijngaarden groeien corvinone, corvina, rondinella en cabernet sauvignon en de witte garganega, trebbiano di Soave en chardonnay.