



## Tenuta Sant'Antonio Passito 'Colori d'Autunno'

Veneto, Italië

**KLIMAAT & TERROIR:** Warme zomers, relatief milde winters. De wijngaard ligt op de 300 meter hoogte en de bodem bestaat uit zand en leem op een ondergrond van kalk.

**VINIFICATIE:** De ontsteelde en gekneusde druiven worden bij een lage temperatuur voorzichtig geperst. De wijn vergist en rijpt 3 jaar in 500 liter vaten van nieuw Frans eikenhout. Tot de zomer na de oogst vindt elke 15 dagen bâtonnage plaats.

**DRUIVEN:** chardonnay

**GEUR & SMAAK:** Goudgele wijn met amberkleurige reflecties en aroma's van abrikoos, kweepeer, cacao, honing, ananas, noten, iris en oranjebloesem. De smaak is zoet en zacht, maar fris met een heerlijk lange afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Serveer op 10 à 12 graden bij vruchtentaart of cake, desserts met fruit en amandelen, cantuccini, sterk aromatische kazen of een mooie Cubaanse sigaar.

**WEETJE:** Colori d'autunno betekent herfstkleuren en verwijst naar de goudgele kleur van de wijn die aan herfstbladeren doet denken. markt

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.