



Tenuta Sant'Antonio Recioto della Valpolicella 'Argille Bianche'

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 druiven worden niet geperst; alleen het sap dat afloopt wordt vergist in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt 3 jaar in 500 liter vaten van gebruikt Frans eikenhout. Tot de zomer na de oogst vindt elke 15 dagen bâtonnage plaats.

DRUIVEN: corvina, rondinella, croatina, oseleta

GEUR & SMAAK: Donkere, robijnrode wijn met aroma's van Amarena-kersen, blauwe bessen, cacao en specerijen. De smaak is zoet, romig en fluweelzacht met een warme afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 14 à 16 graden bij donkere chocolade, chocoladetaart, rijpe, pittige en blauwschimmelkazen, pâté of bij zelfgemaakte tortellini in een mooie vleesbouillon.

WEETJE: Argille Bianche betekent witte klei en verwijst naar de bodem die behalve uit leem en zand uit een groot gehalte aan witte klei bestaat.

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.