



Tenuta Sant'Antonio Scaia Paradiso

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Warme zomers en relatief milde winters. De bodems bestaan uit een dunne kalklaag, keien, klei en zand.

VINIFICATIE: De druiven worden vergist in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Na een tweede gisting van circa 10 dagen op de gedroogde druivenschillen van de cabernet sauvignon rijpt de wijn 1 jaar in eikenhouten vaten van 500 liter.

DRUIVEN: corvina, corvinone, rondinella, cabernet sauvignon

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Robijnrode wijn met paarse reflecties en aroma's van kersen, bosbessen, gekonfijt rood fruit en specerijen als zwarte peper, zoethout, cacao en tabak. De smaak is vol, zacht en warm met een fluwelen structuur.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 14 à 16 graden Celsius bij pasta of risotto met truffel, paddenstoelen en sauzen op basis van vlees, bij gegrild rood of varkensvlees en bij rijpe kazen.



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.