Tenuta Sant'Antonio Soave Monte di Colognola

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De zomers zijn warm, de winters relatief mild. De bodems bestaan uit een dunne kalklaag, keien, kleileem en zand. De stokken zijn gemiddeld 20 jaar oud.

VINIFICATIE: Na de handmatige oogst worden uitsluitend de hele druiven kortstondig geperst waarna de gisting plaatsvindt. De wijn rijpt tot het erop volgende voorjaar op zijn gistcellen.

DRUIVEN: garganega (90%), trebbiano di soave (5%), chardonnay (5%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Deze Soave is intens geurig en fris met aroma's van appel en peer. Juist door een beperkte opbrengst per hectare is de wijn niet dun en waterig maar vol en vettig met zelfs een klein botertje in de smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief maar ook verrassend smakelijk bij salades, rijstgerechten, pasta en zoetwatervis.

WEETJE: De basisdruif van Soave wordt door veel mensen fonetisch uitgesproken als carganéga, dit is anders dan de Italianen die de klemtoon op de tweede a leggen, cargánega.

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.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978