



Tenuta Sant'Antonio Amarone della Valpolicella Anniversario 30 Anni

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat kent warme zomers en relatief milde winters. De wijngaarden liggen op 100 - 300 m hoogte op bodems met een dunne kalklaag, keien, klei en zand. De stokken zijn zo'n 40 jaar oud.

VINIFICATIE: De druiventrossen worden drie maanden ingedroogd (appassimento). Dan worden ze geperst en ondergaan ze een vergisting van 2 á 3 weken. De wijn rijpt daarna 2 jaar in eikenhouten vaten van 500 liter.

DRUIVEN: corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta

ALCOHOL PERCENTAGE: 15,00%

GEUR & SMAAK: In de neus marascakers, braam en bosbes, tonen van johannesbrood, cacao, tabaksblad en lichte vanille, plus eucalyptus en een vleugje kardemom. De mond is vol en fluweelzacht met milde tannines, ondersteund door een evenwichtige zuurgraad.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij rijke vleesgerechten met bijvoorbeeld truffel of een saus van port. Ook perfect bij wild, pittige harde kazen en donkere chocolade.

WEETJE: Het proeven van een geweldige wijn is muziek voor de smaak, zeggen ze bij Tenuta Sant'Antonio. Het prachtige etiket verwijst naar het orkest van fazanten, kwartels, tortelduiven, mezen en gaaien die hun land bewonen.



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 Mezzanivallei 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.