Tenuta Sant'Antonio Scaia Bianca

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De zomers zijn warm, de winters relatief mild. De bodems bestaan uit een dunne kalklaag, keien, klei en zand.

VINIFICATIE: De verschillende variëteiten worden afzonderlijk vergist in gekoelde roestvrijstalen cuves. Op deze manier is het mogelijk om toch frisse wijnen te maken van druiven uit zeer warme gebieden.

DRUIVEN: garganega (55%), chardonnay (45%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: De wijn is zeer geurig en heeft intense en complexe smaken van acacia, jasmijn, ananas, grapefruit en sinaasappel. Zacht fris met een mooie balans en prachtig Italiaans bittertje in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk als aperitief of bij uiteenlopende gerechten. In het bijzonder lekker bij krab of coquilles.

WEETJE: De naam Scaia is een verwijzing naar de bodem. De grond waar de druiven groeien bestaat hier namelijk uit witte, krijtachtige kalk en bevat veel snippers. Deze snippers worden in de regio scaia genoemd.

Vegan

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