Tenuta Sant'Antonio Scaia Rossa

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 ontsteelde druiven worden even ingeweekt en dan voorzichtig geperst. Het sap bevat daardoor mooie fruitzuren en weinig bitters als de vergisting plaatsvindt.

DRUIVEN: corvina

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Robijnrode wijn met florale aroma's van rode rozen en viooltjes naast rode en zwarte bessen, pruimen, bramen en framboos. De smaak is zachtromig met een uitgebalanceerde sappige frisheid en zachte tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Een aangename begeleider van pasta's, risotto, gegrild vlees, milde kazen of pizza uit de steenoven.

WEETJE: Corvina Veronese is een blauwe druivensoort die voorkomt in het noordoosten van Italië, in de provincie Veneto. Deze druif vindt zijn oorsprong in Kroatië en is daar (nog steeds) bekend onder de naam Hrvatica.

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