



Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Nanfrè

Veneto, Italië

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

VINIFICATIE: Zowel de vergisting als de rijping vinden plaats op lage temperatuur in roesvrijstalen tanks. De wijn rijpt 12 maanden voordat hij wordt gebotteld.

DRUIVEN: corvina (70%), rondinella (30%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Elegant, soepel en fruitig met aroma's van kersen, rood fruit, peper, specerijen en een hint van potlood, typerend voor het terroir.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer licht gekoeld bij charcuterie, pasta's, pizza, mediterrane gerechten met vis of gevogelte en zelfs bij rauwe oesters!

WEETJE: De naam Nanfrè is afgeleid van de naam van de voormalig eigenaar van deze wijngaard: Gianfranco. Onder zijn vrienden stond hij beter bekend als Gianfrè, ofwel Nanfrè.



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.