Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi

Veneto, Italië

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

VINIFICATIE: Gemaakt volgens de ripasso-methode. Een deel van de wijn krijgt een tweede gisting op de most die is overgebleven na de productie van Amarone. De wijn rijpt vervolgens nog twaalf maanden in grote vaten van Slavonisch eikenhout.

DRUIVEN: corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Rijke, maar frisse wijn met rijpe aroma's van kers, aardbei, kaneel, zoethout en een bescheiden houttoets.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij stoofvlees, gegrild rood vlees, wild zoals hertenbiefstuk of wild zwijn, pasta's met vleessauzen en rijpe harde kazen.

WEETJE: Het domein van Tenuta Sant'Antonio ligt aan de voet van de Monte Garbi, waarnaar de wijngaard is vernoemd.

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