Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Superiore La Bandina

Veneto, Italië

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

VINIFICATIE: Ongeveer 3 weken na de oogst volgt een langzame persing en langdurige gisting. Het sap rijpt vervolgens 24 maanden op groot Frans eiken waarna de wijn nog een jaar rust op fles.

DRUIVEN: corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Geconcentreerd en diep robijnrood met veel complexe aroma's. In geur en smaak komen vlezige tonen van rood fruit, drop, tabak, specerijen en cederhout naar voren. De wijn is zijdezacht van structuur en zelfs ietwat vettig.

SERVEERSUGGESTIE: Al met al dus een zeer verleidelijke Valpolicella die het beste tot zijn recht komt bij gegrild rood vlees, geroosterd wild en gevogelte, suddergerechten en gerijpte zoute kazen.

WEETJE: La Bandina is de naam van een wijngaard van 6 hectare. De gehele opbrengst wordt gebruikt voor deze wijn.

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