



Tenuta Sant'Antonio Amarone della Valpolicella Antonio Castagnedi

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 druiventrossen worden drie maanden ingedroogd (appassimento). Dan worden ze geperst en ondergaan ze een vergisting van 25 dagen. De wijn rijpt daarna 24 maanden in eikenhouten vaten van 500 liter, waarna een flesrijping volgt van een half jaar.

DRUIVEN: corvina (35%), corvinone (35%), rondinella (20%), croatina (5%), oseleta (5%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 15,00%

GEUR & SMAAK: Diepe, donkerrode wijn met intense aroma's van rijp rood en donker fruit, laurier, verse groene kruiden en specerijen zoals zwarte peper. De smaak is vol met zijdezachte tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij rijke vleesgerechten met bijvoorbeeld truffel of een saus van port. Ook perfect bij wild, pittige harde kazen en donkere chocolade.



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.