



Tenuta Sant'Antonio Soave Vecchie Vigne

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De zomers zijn warm, de winters relatief mild. De bodems bestaan uit een dunne kalklaag, keien, klei en zand. De druivenstokken zijn gemiddeld 30 jaar oud.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden gekneusd na koude schilnweking. Daarna volgt de vergisting in roestvrijstalen tanks. Tot slot rijpt de wijn zes maanden in gebruikte Franse eikenhouten vaten.

DRIUVEN: garganega (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Lichtgele wijn met intense, complexe aroma's van bloemen, hazelnoot en amandel naast frisse citrus. De smaak is vol en intens, maar elegant, met mooie zuren en een spannend bittertje in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Gastronomische wijn die prima is opgewassen tegen wild, gevogelte, kalfsvlees, kruidige gerechten en rijpe, harde kazen. Kan jong gedronken worden maar kan ook gerust nog 5-8 jaar op fles rijpen.



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.