ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella DOCG "Antonio Castagnedi" 2018

Dedicato ad Antonio Castagnedi

La zona di produzione è quella del Comune di Mezzane di Sotto, e più precisamente le pendici di Monti Garbi. Siamo ovviamente nella provincia di Verona, in Valpolicella, terra d'origine del prestigioso Amarone DOCG. Quello proposto qui, in particolare, è prodotto da Tenuta Sant'Antonio, ed è dedicato ad Antonio Castagnedi, fondatore dell'azienda, e al suo amore per la sua terra e per il buon vino. Un'etichetta che racconta una tradizione di famiglia. Siamo a circa 300 metri sul livello del mare. Il blend è composto da Corvina e Corvinone per il 70%, a cui si aggiungono Rondinella, per il 20%, Croatina e Oseleta, per la parte restante. Vigneti con un'età media di 20-25 anni, ancora parzialmente coltivati con il tradizionale sistema della pergola. Vendemmia a mano, con una doppia cernita, e successivo appassimento in plateaux. La vinificazione, poi, circa 3 mesi dopo la raccolta, avviene in acciaio a temperatura controllata. Quindi, dopo la svinatura, il vino subisce la malolattica, in botti da 500 litri, e una lunga fase di maturazione, sempre in tonneaux, della durata di non meno di 2 anni. Colore rosso rubino dai riflessi porpora, al naso si scopre un vino caratterizzato da un bel bouquet complesso che richiama le note di frutta rossa matura, aromi speziati di liquirizia, pepe nero e note di cioccolato. In bocca è ben equilibrato, dai tannini rotondi morbido, caldo, sapido, elegante, fine e fresco. Favoloso vino da meditazione, si presta bene anche ad accompagnare primi piatti saporiti, anche conditi con tartufo. Ottimo anche con secondi di carne e formaggi stagionati.

Tenuta Sant'Antonio nasce nel 1995 dal sogno di quattro fratelli. La famiglia Castagnedi, da generazioni viticoltori, si è impegnata a realizzare vini iconici, guidati da ricerca, esperienza e passione. Nascono così i buoni prodotti Valpolicella DOC e Soave DOC. Tenuta Sant'Antonio si trova tra gli splendidi pendii di Colognola ai Colli. Frutto di un progetto imprenditoriale ambizioso, è in continua evoluzione, spingendo continuamente i confini dell'innovazione per favorire la sostenibilità, l'eccellenza e il riconoscimento internazionale. Oggi la cantina può contare su 150 ettari vitati di proprietà, situati per il 70% in Valpolicella, sulla collina denominata Monti Garbi, e per il 30% nell'area del Soave, sulla prestigiosa collina Monte Ceriani. La produzione annua raggiunge circa 1,8 milioni di bottiglie, tra tutte le referenze.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot/pergola Veronese
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina e Oseleta 10%.
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	tra 5/10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia: doppia cernita a mano in plateaux. Pressatura: soffice con pneumopressa in dicembre. Appassimento: 3 mesi. Fermentazione: a temperatura controllata con lieviti selezionati per 25 giorni in acciaio. Malolattica: naturale in botti da 500 litri. Batonnage: una volta a settimana per il primo anno
Sensazioni	ben equilibrato, dai tannini rotondi morbido, caldo, sapido, elegante, fine e fresco

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821