



ACQUISTATO IL

Soave DOC "Vigna Monte Ceriani"

2019

Cru di Soave



Svinando

Tecnicamente si tratta di un Cru, ossia un vino prodotto da un singolo vigneto. Nello specifico si tratta di un Soave DOC, proposto da Tenuta Sant'Antonio, e ottenuto dalla lavorazione di uve Garganega in purezza, provenienti proprio dal Vigneto Monte Ceriani. Ci troviamo nel comune di Colognola ai Colli, in provincia di Verona, a circa 200 metri sul livello del mare. Qui le piante affondano le proprie radici in un suolo di antica origine vulcanica da oltre 30 anni. Ancora allevate con il tradizionale sistema della Pergola veronese, la vendemmia è svolta rigorosamente a mano e la successiva vinificazione avviene in acciaio, a temperatura controllata. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il profumo è piacevolmente agrumato, con note che ricordano in particolare il pompelmo. In bocca è fresco e di lunga persistenza, caratterizzato da un finale di mandorla amara, tipico del Soave. E' il bianco da proporre con antipasti e piatti freddi, ma anche secondi delicati di pesce d'acqua dolce e salata.

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	Marna / Vulcanico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola Veronese
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia: a mano di uve selezionate da una singola Vigna riconosciuta dal Consorzio come identitaria e esclusiva. Pressatura: soffice con pneumopressa, utilizzando azoto, con macerazione a freddo per 2 ore. Fermentazione: a bassa temperatura con lieviti selezionati. Batonnage: in inox con appositi miscelatori fino ad aprile/maggio. Stabilizzazione: fisica a freddo.
Sensazioni	fresco e di lunga persistenza, finale dal delicato sentore di mandorla amara tipico del Soave

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821