ACQUISTATO IL .....

Valpolicella DOC "Nanfrè" 2021 2021



Un Veneto tipico

Partiamo dal curioso nome. Nanfrè, come si legge sul sito del produttore, "è un Veneto tipico e sa farsi riconoscere, come Gianfranco, a cui un tempo apparteneva quel vigneto. Gianfranco, detto Gianfrè, per gli amici Nanfrè". Nello specifico si tratta di un Valpolicella DOC, vino d'entrata della linea proposta dalla Tenuta Sant'Antonio. Le uve, Corvina per il 70% e Rondinella per la parte restante, provengono dal Comune di Colognola ai Colli e Illasi, in provincia di Verona. Vigneti di 10 - 15 anni di età, allevati in parte a Guyot e in parte con la tradizionale Pergola veronese. Vendemmia a mano in casse, la vinificazione è semplice ma accurata, con fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati per 8 - 10 giorni, seguita dalla Malolattica e da un periodo di affinamento, in acciaio a temperatura controllata, della durata di 6 mesi. Colore rosso rubino, carico e intenso, al naso si rivela fruttato, con note di ciliegia e frutta rossa, sfumature floreali e di spezie. In bocca, invece, è piacevolmente morbido e fresco, fragrante e sapido, dai tannini moderati. E' il vino da tutti i giorni per eccellenza, perfetto per accompagnare una vasta gamma di piatti. Dai salumi ai primi piatti di pasta, riso e risotti, ai secondi più saporiti. Per gli amanti degli abbinamenti del territorio, questo Valpolicella è da provare con fegato alla veneziana, aringa con la polenta, luccio in salsa e perfino con il baccalà.

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 Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 70% - Rondinella 30%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia: a mano in casse. Pressatura: soffice, con pneumopressa. Fermentazione: alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati per 8 - 10 giorni. Malolattica: naturale con alcolica. Batonnage: in inox con appositi miscelatori 1 volta a settimana fino all'imbottigliamento. Stabilizzazione: fisica a freddo.
Sensazioni	morbido e fresco, fragrante e sapido dai tannini moderati

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821