

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA/ ARGILLE BIANCHE//



Zona di produzione	Comune di Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi.
Tipologia del terreno	Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.
Altezza vigneti	300 m s.l.m.
Uve	Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%.
Età delle vigne	30 anni.
Sistema di allevamento	Guyot.
Densità impianto	8.000 viti ha.
Resa	90 q ha.
Vinificazione	Sgranellatura con fermentazione in acciaio. Vendemmia: doppia cernita a mano in plateaux. Pressatura: nessuna, solo mosto fiore. Fermentazione: a temperatura controllata massimo 22 °C - 23 °C. Batonnage: una volta ogni 15 giorni fino alla fine dell'estate successiva alla vendemmia. Stabilizzazione: naturale.
Affinamento	3 anni in tonneaux da 500 litri di Il passaggio.
Quantità prodotta	3.000 bottiglie.
Esame organolettico	Colore: rosso rubino intenso impenetrabile. Profumo: ciliegie e amarene, mirtili e cacao. Sapore: certamente dolce, vellutato e cremoso dal retrogusto speziato, avvolgente e caldo .
Alcool	13,50% Vol.
Acidità	7,68 g/l.
Zuccheri residui	129,6 g/l.
Abbinamento	Cioccolato fondente con una percentuale di cacao al max del 60-65 %, pasticceria secca, formaggi stagionati, piccanti erborinati, patè di carni, ma per i più viziosi anche nei tagliolini in brodo e nel brodo di piccione.
Temperatura di servizio	14 °C - 16 °C.
Potenziale di invecchiamento	15 - 20 anni.

**Azieda Agricola Tenuta Sant'Antonio**  
**di Massimo, Armando, Tiziano e Paolo Castagnedi**  
Via Monti Garbi, Loc. San Briccio - Mezzane di Sotto, Verona - Italy  
tel. + 39 045 7650383 fax +39 045 6171098  
[www.tenutasantantonio.it](http://www.tenutasantantonio.it) - [info@tenutasantantonio.it](mailto:info@tenutasantantonio.it)

*Tenuta Sant'Antonio*

