

AMARONE DELLA VALPOLICELLA// CAMPO DEI GIGLI/



Zona di produzione	Comune di Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi.
Tipologia del terreno	Bianco con scheletro dominante calcareo, con una frazione limo sabbiosa.
Altezza vigneti	300 m s.l.m.
Uve	Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% Oseleta 5%.
Età delle vigne	40 anni.
Sistema di allevamento	Pergola Veronese.
Densità impianto	3.300 viti ha.
Resa	70 q ha.
Vinificazione	In nuovi tonneau aperti di rovere francese da 500 litri, in locali climatizzati. Vendemmia: doppia cernita a mano in plateaux. Pressatura: solo mosto fiore senza pressatura. Fermentazione: alcolica naturale con follature a mano per circa 60 - 70 giorni in botti di legno. Malolattica: naturale in tonneau da 500 litri. Batonnage: una volta al mese per il primo anno. Stabilizzazione: naturale.
Affinamento	3 anni in tonneau nuovi.
Quantità prodotta	15.000 bottiglie.
Esame organolettico	Colore: impenetrabile rosso rubino dai riflessi porpora. Profumo: frutti selvatici, tocchi boisè e toni minerali su aromi di liquirizia, pepe nero, tabacco, spezie e cioccolato. Sapore: equilibrato molto intenso, persistente e robusto di corpo, da consumarsi oltre il 5° anno successivo alla vendemmia.
Alcool	16% Vol.
Acidità	6,19 g/l.
Zuccheri residui	3,9 g/l.
Abbinamento	Carni rosse alla brace, roast beef, brasati, tagliate di manzo o puledro, arrostiti con sughi saporiti, selvaggina sia da pelo che da penna, formaggi a pasta dura e stagionati, frutta secca. Ma perchè no, da consumare anche da solo in compagnia di amici.
Temperatura di servizio	16 °C - 18 °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 - info@tenutasantantonio.it

Tenuta Sant'Antonio

