

VALPOLICELLA SUPERIORE// LA BANDINA/



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 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% Oseleta 5%.
Età delle vigne	25 anni.
Sistema di allevamento	Guyot.
Densità impianto	6.500 ceppi q ha.
Resa	70 q ha.
Vinificazione	Vendemmia: a mano in cassette nella seconda settimana di settembre. Pressatura: soffice, con pneumopressa. Fermentazione: alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati. Malolattica: naturale in botte. Batonnage: una volta al mese fino al primo anno di età. Stabilizzazione: tartarica naturale.
Affinamento	24 mesi in tonneau nuove di rovere francese da 500 litri.
Quantità prodotta	30.000 bottiglie c.a.
Esame organolettico	Colore: rosso rubino profondo con sfumature porpora. Profumo: fruttato, intenso con note di ciliegia, frutta rossa, liquirizia, tabacco e legno di cedro. Sapore: morbido e caldo, un vino strutturato, equilibrato e persistente.
Alcool	14,50% Vol.
Acidità	5,8 g/l.
Zuccheri residui	4,5 g/l.
Abbinamento	Primi piatti di pasta dai sughi elaborati, carni rosse alla griglia, arrostiti brasati, agnello e cacciagione, formaggi di buona stagionatura non piccanti.
Temperatura di servizio	16 °C - 18 °C.
Potenziale di invecchiamento	10 - 15 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

