



## SCAIA CORVINA//

Zona di produzione	Comune di Colognola ai Colli e Mezzane di Sotto.
Tipologia del terreno	Colognola ai Colli: medio impasto con ghiaia in sottofondo. Mezzane di Sotto: sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.
Altezza vigneti	200 - 300 m s.l.m.
Uve	Corvina 100%.
Età delle vigne	3 - 10 anni.
Sistema di allevamento	Guyot e Pergola.
Densità impianto	3.300 - 8.000 viti ha.
Resa	120 q ha.
Vinificazione	Sgranellatura dei grappoli con leggera macerazione a freddo. Pressatura: soffice con pneumopressa. Fermentazione: a temperatura controllata in inox. Malolattica: naturale. Batonnage: una volta alla settimana fino a fine malolattica. Stabilizzazione: a freddo.
Affinamento	In inox.
Quantità prodotta	45.000 bottiglie.
Esame organolettico	Colore: rosso rubino con riflessi porpora. Profumo: floreale di rosa rossa e viola mammola, fruttato di ciliegia, amarena, prugna, susina, frutti di bosco come mora, ribes rosso e nero, lampone. Sapore: ben equilibrato da sapidità e freschezza. Intenso e con un buon corpo nonostante la leggiadra giovinezza.
Alcool	13% Vol.
Acidità	5,92 g/l.
Zuccheri residui	3,9 g/l.
Abbinamento	Primi piatti e risotti (anche della cucina tradizionale veneta come gli gnocchi di farina con formaggi di montagna, pasta e fagioli, risotto con la salsiccia), carni rosse, arrosti, bolliti misti di gallina, manzo, lingua, cotechino, carni bianche e pollame in genere, polenta abbrustolita con le aringhe, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	14 °C - 16 °C.
Potenziale di invecchiamento	3 - 4 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*

