

# TÉLOS/ IL BIANCO

Tenuta Sant'Antonio



Zona di produzione	Comune di Colognola ai Colli.
Tipologia del terreno	Medio impasto con ghiaia in sottofondo.
Altezza vigneti	100 m s.l.m.
Uve	Garganega 80% - Chardonnay 20%.
Età delle vigne	20 - 25 anni.
Sistema di allevamento	Guyot e Pergola.
Densità impianto	3.300 - 6.000 Viti Ha.
Resa	120 q.li Ha.
Vinificazione	Sgranellatura dei grappoli. Pressatura soffice a freddo (8/9 °C) con pneumo-pressa in ambiente inerte (totale assenza di ossigeno). Fermentazione a temperatura bassa 14/15 °C senza aggiunta di solfati e di sali azotati. Batonnage una volta alla settimana fino a primavera. Stabilizzazione a freddo.
Affinamento	In inox.
Quantità prodotta	12.000 bottiglie.
Esame organolettico	Ha un delicato e avvolgente profumo di agrumi e di erbe medicamentose come l'erba madre, la mentuccia, la salvia e il timo. Il sapore è fresco, persistente e in continua evoluzione.
Alcool	12,50% Vol.
Acidità	5,3 g/l.
Zuccheri residui	4,5 g/l.
Abbinamento	Aperitivi, antipasti a base di verdure o pesce, primi piatti a base di erbe, pesce alle salse leggere.
Temperatura di servizio	10 °C - 12 °C.
Potenziale di invecchiamento	3 anni.