

TÉLOS/ IL ROSSO - VALPOLICELLA SUPERIORE

Tenuta Sant'Antonio



Zona di produzione	Comune di Mezzane di Sotto – Loc.Monti Garbi.
Tipologia del terreno	Bianco con scheletro dominante calcareo, con una frazione limo sabbiosa.
Altezza vigneti	350 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 Viti Ha.
Resa	70 q.li Ha.
Vinificazione	Vendemmia: a mano in cassette nella seconda settimana di settembre. Fermentazione: alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati. Malolattica: durante la fermentazione alcolica. Pressatura: soffice con pneumopressa in ambiente inerte (totale assenza di ossigeno).
Affinamento	in botte da 5 hl di rovere francese per un anno. 50% botti nuove e 50% botti 2° passaggio
Quantità prodotta	20.000 bottiglie.
Esame organolettico	Limpido dal colore rosso rubino-porpora e consistente. All'olfatto si presenta intenso, complesso e fine, di fiori secchi come la viola e l'iris, di frutta matura a bacca rossa e nera, predominante è la nota di caffè tostato. La grafite nera e la marna sono la chiara manifestazione dell'origine delle nostre valli, note anche per il marmo Rosso Verona. Al palato lo si coglie secco, caldo e abbastanza morbido. Ben equilibrato e persistente. Da scoprire con gradualità la sua continua evoluzione.
Alcool	14,00% Vol.
Acidità	5,5 g/l.
Zuccheri residui	5,0 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	14 °C.
Potenziale di invecchiamento	4/5 anni.