



Technische Fiche

Naam: Tenuta Sant Antonio Scaia bianca
Garganega/Chardonnay

Druivensoorten: 55% Garganega &
45% Chardonnay

Regio & land: Veneto, Italië

Producent: Tenuta Sant Antonio

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12,5%

Serveertemperatuur: 8 °C – 10 °C

Foodpairing:

Aperitief, voorgerechten met vis of seizoen
groenten, groenterisotto 's, droge pastagerechten en
soepen, vis met lichte sauzen.

Informatie over de producent:

Armando, Tiziano, Paolo en Massimo Castagnedi:
vier broers en één passie die ontstond in de
wijnngaarden van hun vader in San Zeno di Colognola
ai Colli, in Valpolicella, waar de beroemdste
Veronese wijnen worden gemaakt: Amarone,
Valpolicella, Soave. In 1989 namen ze de gedurfde
en vooruitziende beslissing om een onroerend goed
in de Monti Garbi te kopen, waarmee de basis werd
gelegd voor wat nu een agrarisch landgoed is
geworden dat wereldwijd bekend is, de producent
van uitstekende wijnen, met meer dan honderd
bebouwde hectaren en een ultramoderne
verouderingsfaciliteit. Sant Antonio is zich zeer
bewust om milieuvriendelijk tewerk te gaan zo
gebruiken ze bijvoorbeeld plantencompost
verkregen door vergisting van twijgen en takken.
Tenuta Sant'Antonio gebruikt geselecteerde gisten
die rechtstreeks zijn verkregen uit druiven van eigen
productie, gevoed met biologisch voer en niet met
chemicaliën. Alle wijnen blijven altijd in contact met
hun drossem de traditionele bâtonnage-methode
wordt hier telkens toegepast.



Informatie over de wijn:

Strogele wijn met groene reflecties. In de neus vinden we aroma's van witte bloemen (acacia, jasmijn), citrus. De
wijn is fris dankzij de aanhoudende zuurgraad. Deze wijn is goed gebalanceerd met een korte afdronk.