



Technische Fiche

Naam: Tenuta Sant Antonio Soave "Fontana"
Druivensoorten: 90% Garganega, 5% Trebbiano & 5% Chardonnay
Regio & land: Veneto, Italië
Producent: Tenuta Sant Antonio
Inhoudsmaat: 75 cl
Alcoholpercentage: 12,5%
Serveertemperatuur: 8 °C – 10 °C

Foodpairing:

Frise voorgerechten met salade en vis, lichte pastagerechten ook met sauzen en risotto, vis, eiergerechten, wit vlees

Informatie over de producent:

Armando, Tiziano, Paolo en Massimo Castagnedi: vier broers en één passie die ontstond in de wijngaarden 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 milieu vriendelijk 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:

Een Strogele wijn met groene reflecties. Deze Soave is een frisse, bloemige wijn met impressies van vlierbloesem, rijp bleek wit fruit zoals appel en peer. Middelzoet en verwarmend met aanhoudende maar goed uitgebalanceerde zuren, aangename afdronk van amandel.