



## Technische Fiche

**Naam:** Tenueta Sant Antonio Scaia Rosso Corvina

**Druivensoorten:** 100% Corvina

**Regio & land:** Veneto, Italië

**Producent:** Tenuta Sant Antonio

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 13%

**Serveertemperatuur:** 14°C - 16 °C

### Foodpairing:

Voorgerechten (zelfs traditionele Veneto-gerechten zoals bloembollen met bergkazen, pasta met bonen, risotto met worst), rood vlees, gebrad, rundvlees, tong, cotechino, wit vlees en gevogelte in het algemeen, geroosterde polenta met haringen, kazen

### 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 drosesem de traditionele Bâtonnage-methode wordt hier telkens toegepast.



### Informatie over de wijn:

Robijnrode wijn met paarse reflecties. De wijn heeft aroma's van bloemen (rode rozen, viooltjes) en een fruitig aroma van kersen, pruimen, bramen en bosbessen. De smaak is goed gebalanceerd met een lichte afdronk.