



Technische Fiche

Naam: Teneta Sant Antonio Valpolicella Superiore Ripasso "Monti Garbi"

Druivensoorten: 70% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella & 5% Croatina 5% Oseleta

Regio & land: Veneto, Italië

Producent: Tenuta Sant Antonio

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14%

Serveertemperatuur: 14 °C - 16 °C

Foodpairing:

Pastagerechten met vleesragout en Italiaanse sauzen, gegrild, gebraden of gestoofd wit vlees, harde & halfrijpe 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 droesem de traditionele bâtonnage-methode wordt hier telkens toegepast.



Informatie over de wijn:

Een robijnrode wijn met aroma's van rood fruit (overwegend kersen) In de mond is hij zacht, fris en heeft hij een zachte tannine die zich mooi verlengt in de afdronk.