

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



TÊLOS L'AMARONÈ

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Mezzane di Sotto – Loc. Monti Garbi.

TIPOLOGIA DI 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 e Pergola veronese.

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 sedici mesi. 100% botti nuove.

QUANTITÀ PRODOTTA

12.000 bottiglie c.a.

ESAME ORGANOLETTICO

Limpido dal **colore** rosso rubino-porpora e consistente. All'**olfatto** si presenta intenso, complesso e fine, con note floreali, di frutta rossa come ciliegia, ribes e mirtillo, ma anche note speziate di pepe, chiodi di garofano e liquirizia. È inoltre evidente e dominante la presenza minerale degli aromi che lo compongono in particolar modo il classico e distintivo sentore di grafite nera che ne caratterizza origine e stretto legame con il terreno e il territorio. Lo **spettro aromatico** è completato dalle note terziarie provenienti dall'affinamento in tonneau di rovere francese che gli conferiscono leggeri e piacevoli sentori di cacao, vaniglia e caffè. Al **palato** lo si coglie secco, caldo e abbastanza morbido. Ben equilibrato e persistente. Da scoprire con gradualità la sua continua evoluzione.

ALCOOL

15,5 % Vol.

ACIDITÀ

5,7 g/l.

ZUCCHERI RESIDUI

6 g/l.

ABBINAMENTO

Arrosti brasati, agnello e cacciagione, formaggi di buona stagionatura non piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

6 - 7 anni.