

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



TÊLOS

IL BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Colognola ai Colli.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto con ghiaia in sottofondo.

ALTEZZA VIGNETI

100 m s.l.m.

UVE

Garganega 80% - Chardonnay 20%.

ETÀ DELLE VIGNE

20 -25 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Pergola.

DENSITÀ IMPIANTO

3.300 - 6.000 Viti Ha.

RESA

120 q.li Ha.

VINIFICAZIONE

Sgranellatura dei grappoli. **Pressatura** soffice a freddo (8/9 °C) con pneumopressa in ambiente inerte (totale assenza di ossigeno). **Fermentazione** a temperatura bassa 14/15 °C senza aggiunta di solfati e di sali azotati. **Batonnage** una volta alla settimana fino a primavera. **Stabilizzazione** a freddo.

AFFINAMENTO

In inox.

QUANTITÀ PRODOTTA

12.000 bottiglie c.a.

ESAME ORGANOLETTICO

Ha un delicato e avvolgente **profumo** di agrumi e di erbe medicamentose come l'erba madre, la mentuccia, la salvia e il timo. Il **sapore** è fresco, persistente e in continua evoluzione.

ALCOOL

12,5 % Vol.

ACIDITÀ

5,3 g/l.

ZUCCHERI RESIDUI

4,5 g/l.

ABBINAMENTO

Aperitivi, antipasti a base di verdure o pesce, primi piatti a base di erbe, pesce alle salse leggere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C - 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

3/5 anni.