

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



TÊLOS IL BIANCO

ZONE DE PRODUCTION

Commune de Colognola ai Colli.

TYPE DE SOL

Composition moyenne avec sous-couche de galets.

ALTITUDE DES VIGNOBLES

100 m au-dessus du niveau de la mer.

CÉPAGES

Garganega 80 % - Chardonnay 20 %.

ÂGE DES VIGNES

20 -25 ans.

SYSTÈME DE CONDUITE

Guyot et Pergola.

DENSITÉ DE PLANTATION

3 300 - 6 000 pieds/ha.

RENDEMENT

120 q/ha.

VINIFICATION

Égrappage des grappes. **Pressurage** doux à froid (8/9 °C) avec pressoir pneumatique à température ambiante inerte (absence totale d'oxygène). **Fermentation** à basse température 14/15 °C sans ajout de sulfates et de sels azotés. **Bâtonnage** une fois par semaine jusqu'au printemps. **Stabilisation** à froid.

AFFINAGE

En acier inox.

QUANTITÉ PRODUITE

12 000 bouteilles env.

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Il a un **bouquet** délicat et enveloppant d'agrumes et de plantes officinales comme la grande camomille, le petit calament, la sauge et le thym. Le **gout** est frais, persistant et en continuelle évolution.

ALCOOL

12,5% vol.

ACIDITÉ

5,3 g/l.

SUCRES RÉSIDUELS

4,5 g/l.

ASSOCIATION

Apéritifs, hors d'œuvre à base de légumes ou poisson, pâtes et risottos à base d'herbes, plats de poisson avec sauces légères.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 °C - 12 °C.

POTENTIEL D'ÉLEVAGE

3/5 ans.