

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



TÊLOS IL ROSSO

ZONE DE PRODUCTION

Commune de Mezzane di Sotto – Lieudit Monti Garbi.

TYPE DE SOL

Blanc avec squelette à dominante calcaire, avec une fraction limono-sableuse.

ALTITUDE DES VIGNOBLES

350 m au-dessus du niveau de la mer.

CÉPAGES

Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

ÂGE DES VIGNES

25 ans.

SYSTÈME DE CONDUITE

Guyot.

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds/ha.

RENDEMENT

70 q/ha.

VINIFICATION

Vendange: à la main en caisses dans la deuxième semaine de septembre. **Fermentation:** alcoolique à température contrôlée avec levures sélectionnées. **Malolactique:** durant la fermentation alcoolique.

Pressurage: doux avec pressoir pneumatique à température ambiante inerte (absence totale d'oxygène).

AFFINAGE

En fûts de 5 hl de chêne français pendant un an. 50% de bois neuf et 50% de deuxième vin.

QUANTITÉ PRODUITE

20 000 bouteilles env.

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Limpide, de **couleur** rouge rubis-pourpre et consistant. Au **nez**, il se présente intense, complexe et fin, avec des accents de fleurs sèches comme la violette et l'iris, de fruits mûrs à baies rouges et noires, et une note prédominante de café torréfié. Le graphite noir et la marne sont la claire manifestation de l'origine de nos vallées, connues également pour le marbre Rouge Vérone. En **bouche**, il est sec, chaud et assez souple. Bien équilibré et persistant. Son évolution continue est à découvrir progressivement.

ALCOOL

14% vol.

ACIDITÉ

5,5 g/l.

SUCRES RÉSIDUELS

5 g/l.

ASSOCIATION

Plats de pâtes avec assaisonnements élaborés, risotto aux cèpes, viandes rouges grillées.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C.

POTENTIEL D'ÉLEVAGE

4 - 5 ans.