

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



TÉLOS L'AMARONE



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 et Pergola Veronese.

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. 100 % de bois neuf.

QUANTITÉ PRODUITE

12 000 bouteilles env.

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Limpide, de **couleur** rouge rubis-pourpre et consistant. Au **nez**, il se présente intense, complexe et fin, avec des notes florales, de fruits rouges comme la cerise, le cassis et les myrtilles, mais aussi des notes épicées de poivre, clous de girofle et réglisse. On y retrouve également de manière évidente et dominante la présence minérale des arômes qui le composent, en particulier la senteur de graphite noir classique et caractéristique qui en révèle l'origine et le lien avec le sol et le terroir. Le **spectre aromatique** est complété par les notes tertiaires provenant de l'élevage en tonneaux de chêne français qui lui donnent des senteurs légères et agréables de cacao, vanille et café. En **bouche**, il est sec, chaud et assez souple. Bien équilibré et persistant. Son évolution continue est à découvrir progressivement.

ALCOOL

15,5 % Vol.

ACIDITÉ

5,7 g/l.

SUCRES RÉSIDUELS

6 g/l.

ASSOCIATION

Viandes braisées, agneau et gibier, fromages affinés non piquants.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 °C.

POTENTIEL D'ÉLEVAGE

6 - 7 ans.