

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.