

# TENUTA SANT'ANTONIO

## VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "MONTI GARBI" 2004

<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Mezzane – Loc. Monti Garbi
<b>Tipologia del terreno:</b>	Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco
<b>Altezza vigneti:</b>	300 m. s.l.m.
<b>Uve:</b>	Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina e Oseleta 10%
<b>Età delle vigne:</b>	20 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Densità impianto:</b>	8.000 viti Ha
<b>Resa:</b>	100 q.li Ha
<b>Vinificazione:</b>	a temperatura controllata 8 giorni - Vendemmia: a mano in cassette - Pressatura: soffice, con pneu-mopressa - Fermentazione: alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati, usati nell'uva dell'amarone - Ripasso: rifermentazione del Valpolicella giovane di ottobre sulle vinacce dell'Amarone già fermentato nel mese di gennaio - Malolattica: naturale in tonneau da 500 litri - Batonnage: una volta al mese fino ad ottobre - Stabilizzazione: naturale
<b>Affinamento:</b>	15 - 16 mesi in tonneau da 500 litri, dei quali il 30% nuovi, il 70% di uno o due anni
<b>Quantità prodotta:</b>	150.000 bottiglie
<b>Esame organolettico:</b>	Colore: Rosso rubino - Profumo: frutta rossa e ciliegia – Sapore: morbido, avvolgente con retrogusto speziato
<b>Alcool:</b>	13,80 % Vol.
<b>Acidità:</b>	5,6 g/l
<b>Zuccheri residui:</b>	6 g/l
<b>Abbinamento:</b>	primi piatti di pasta con ragù di carne e sughi all'Italiana - carni bianche alla griglia, arrosto o in umido – formaggi a pasta dura di media stagionatura.
<b>Temperatura di servizio:</b>	16°C - 18°C
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	10 anni

*Tenuta Sant'Antonio*

