



Tenuta Sant'Antonio



“Scaia Rosato”

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



De fire brødre på Tenuta Sant'Antonio er ikke til at stoppe, når først de er begyndt at eksperimentere med deres vine denne Rosé vin er lavet på ren Rondinella og fremstilles med et blødt pres af druerne.

Druerne presses og mascerer i 10 - 12 timer, hvorefter den køles ned til 8°C og filtreres. På ståltanke gærer vinen ved 14°C og efter 6 måneder med en ugentlig omrøring, tappes den og lægges i yderligere 2 måneder inden den frigives.

Vinen er lys rosa i farven. Næsen er elegant med dufte af kirsebær og frisk frugt. Smagen er frisk og frugtfyldt med en snert af syre, der virkelig klæder vinen. Finalen er medium lang, blød og med et elegant strejf af syre.

Vinen egner sig fint som aperitif, samt til fiskeretter, risotto med grøntsager, samt pastaretter med fyldig tomatsoauce.

Som en lille ekstra feature, er Scaia Rosato lukket med glasprop. Dermed kan flasken åbnes og lukkes flere gange, og er også efter første åbning i stand til at ligge ned uden at lække.

Server vinen ved 10 - 12°C og drik den senest 4 - 5 år fra høståret.

Producent:	Tenuta Sant'Antonio
Druer:	Rondinella 100%
Oprindelse:	Colognaiola ai Colli, Valpolicella
Alkohol:	12,5%
Denomination:	IGT
Indhold:	750 ml.