



Tenuta Sant'Antonio

Amarone

“Campo dei Gigli”

Tenuta Sant'Antonio



DA NOI L'INNOVAZIONE TROVA TERRENO FERTILE

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Vinen med flest udmærkelser fra internationale juryer.

Enkeltmarks vin – en unik vin som skal være mindst 5 år gammel før den bør drikkes.

I Mezzane di Sotto høster Tenuta Sant'Antonio sædvanligvis den 2. uge i september hvert år, en lille selektion af nogle fantastisk modne og sunde druer, fra stokke med en gennemsnitsalder på mere end 40 år.

Druerne høstes manuelt og får lov at ligge og tørre 120-150 dage før de presses og mascererer i minimum 21 dage, hvorefter den køles ned til 8°C og filtreres. På ståltank gærer vinen og vedbliver i tanken i 12 måneder inden vinen overføres til nye franske Tonnaux (500 l.) Her ligger vinen nu i 36 måneder inden den tappes på flaske og lægges i yderligere 12 måneder inden den frigives.

Vinen er dyb rubinrød med et begyndende strejf af teglrød. Næsen er præget af vilde bær, og krydderier. Smagen er blød, varm og smagfuld med en fin stor robust krop og balance samt en lang finale med lakrids, træ, sort peber, tobak og chokolade

Producent: Tenuta Sant'Antonio

Druer: Corvina (70%), Rondinella (20%), Croatina (5%) og Oseleta (5%)

Oprindelse: Mezzane di Sotto, Monti Garbi, Valpolicella

Alkohol: 16%

Denomination: DOCG

Indhold: 750 ml.

Vinen egner sig især til grillet kød eller kraftige kødretter med krydrede saucer. Også medium og modne oste er fine til denne vin. Men også en vin der egner sig til egen nydelse eller som et godt glas med gode venner.

Server vinen ved 16 - 17°C og drik den senest 15 - 20 år fra høståret. Skal serveres i passende store glas.