



Tenuta Sant'Antonio

Valpolicella Superiore Ripasso

"Monti Garbi"

Tenuta Sant'Antonio



DA NOI L'INNOVAZIONE TROVA TERRENO FERTILE

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



På Monti Garbi høster Tenuta Sant'Antonio fra den 3. uge i september hvert år, nogle flotte modne og sunde druer, fra stokke med en gennemsnitsalder på mere end 30 år.

Druerne høstes manuelt, presses og mascerer i minimum 8 dage, hvorefter den køles ned til 8°C og filtreres. På ståltank gærer vinen og vedbliver i tanken i ca. 6 måneder inden vinen overføres til kvaset fra Amaroneproduktionen, hvor en let gæring starter igen, på grund af de gær- og sukkerrester der ligger i bunden af tankene. Den forbliver på disse tanke i 3 måneder inden den overføres til franske Tonnaux (500 l.) (30% nye og 70% et års gamle fade).

Her ligger vinen nu i 16 måneder inden den tappes på flaske og lægges i yderligere 6 måneder før frigives.

Vinen er dyb rubinrød. Næsen er præget af frugt som kirsebær og skovbær, samt florale toner. Smagen er kraftig, varm og smagfuld med en fin stor krop og balance samt en lang finale med lakrids og cedertræ.

Denne vin opfattes af mange som en af de vine fra Valpolicella-distriktet, der giver allermest for pengene.

Vinen egner sig især til grillet kød eller kraftige kødretter med krydrede saucer. Også medium og modne oste er fine til denne vin.

Server vinen ved 16 - 18°C og drik den senest 12 år fra høståret.

Producent: Tenuta Sant'Antonio

Druer: Corvina (50%),
Corvinone (20%)
Rondinella (20%),
Croatina (5%) og
Oseleta (5%)

Oprindelse: Mezzane di Sotto,
Monti Garbi,
Valpolicella

Alkohol: 13,8%

Denomination: DOC

Indhold: 750 ml.