



Tenuta Sant'Antonio

Veneto Bianco

"Scaia Bianca"



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 sammensætning af druesorter. De har altid ment, at den traditionelle Soave manglede et element, og dette element fandt de med tilsætning af Chardonnay. Det gav den ellers lidt spinkle vin mere krop og alkohol, og dermed var en ny vin skabt.

Druerne presses og masceres 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 svagt strågul med et grønt strejf. Næsen er elegant med dufte af akacie og jasmin, blandet med et let præg af tropefrugter som appelsin, grape, mango, ananas og pære. 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 tomatsose.

Producent:	Tenuta Sant'Antonio
Druer:	Garganega (50%), Trebbiano (30%) og Chardonnay (20%)
Oprindelse:	Colognaiola ai Colli, Valpolicella
Alkohol:	12,5%
Denomination:	IGT
Indhold:	750 ml.

Som en lille ekstra feature, er Scaia Bianca 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.