



Tenuta Sant'Antonio

Valpolicella Superiore

"La Bandina"

Tenuta Sant'Antonio



DA NOI L'INNOVAZIONE TROVA TERRENO FERTILE

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



På Monte Garbi 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 25 år.

Druerne høstes manuelt og presses og mascerer i minimum 21 dage, hvorefter den køles ned til 8°C og filtreres. På ståltank gærer vinen og vedbliver i tanken i et år inden vinen overføres til nye franske Tonnaux (500 l.) Her ligger vinen nu i 24 måneder inden den tapes på flaske og lægges i yderligere 6 måneder inden den frigives.

Vinen er dyb rubinrød med et begyndende strejf af teglrød. Næsen er præget af frugt som kirsebær og skovbær, samt florale toner. Smagen er blød, frisk og smagfuld med en fin stor krop og balance samt en lang finale med lakrids og cedertræ.

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

Producent: Tenuta Sant'Antonio

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

Oprindelse: Mezzane di Sotto,
Monti Garbi,
Valpolicella

Alkohol: 14,5%

Denomination: DOC

Indhold: 750 ml.

Server vinen ved 16 - 18°C og drik den senest 10 - 15 år fra høståret.