

# VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO// MONTI GARBI/



Zona di produzione	Comune di Mezzane - Località Monti Garbi.
Tipologia del terreno	Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.
Altezza vigneti	300 m s.l.m.
Uve	Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina e Oseleta 10%.
Età delle vigne	20 anni.
Sistema di allevamento	Guyot.
Densità impianto	8.000 Viti ha.
Resa	100 q.li ha.
Vinificazione	A temperatura controllata 8 giorni. Vendemmia: a mano in cassette. Pressatura: soffice, con pneumopressa. Fermentazione: alcolica a temperatura con lieviti selezionati, usati per le uve dell'Amarone. Ripasso: rifermentazione del Valpolicella giovane vinificato in ottobre sulle vinacce dell'Amarone. Malolattica: naturale in tonneau da 500 litri. Batonnage: una volta al mese fino ad ottobre dell'anno successivo alla vendemmia. Stabilizzazione: naturale.
Affinamento	15 - 16 mesi in tonneau da 500 litri, dei quali il 30% nuovi, il 70% di secondo passaggio.
Quantità prodotta	200.000 bottiglie.
Esame organolettico	Colore: rosso rubino. Profumo: frutta rossa e ciliegia. Sapore: abboccato, morbido, avvolgente, fresco, sapido e abbastanza tannico con retrogusto speziato.
Alcool	14% Vol.
Acidità	5,6 g/l.
Zuccheri residui	6 g/l.
Abbinamento	Primi piatti di pasta con ragù di carne e sughi all'italiana, carni bianche alla griglia, arrosto o in umido, formaggi a pasta dura di media stagionatura.
Temperatura di servizio	14 °C - 16 °C.
Potenziale di invecchiamento	10 anni.

**Azieda Agricola Tenuta Sant'Antonio**  
**di Massimo, Armando, Tiziano e Paolo Castagnedi**  
Via Monti Garbi, Loc. San Briccio - Mezzane di Sotto, Verona - Italy  
tel. + 39 045 7650383 fax +39 045 6171098  
[www.tenutasantantonio.it](http://www.tenutasantantonio.it) - [info@tenutasantantonio.it](mailto:info@tenutasantantonio.it)

Tenuta Sant'Antonio

