

NANFRÈ//



Zona di produzione	Comune di Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi.
Tipologia del terreno	Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.
Altezza vigneti	300 m s.l.m.
Uve	Corvina 70% - Rondinella 30%.
Età delle vigne	10 - 15 anni.
Sistema di allevamento	Guyot e Pergola.
Densità impianto	4.000 - 8.000 Viti Ha.
Resa	120 q.li Ha.
Vinificazione	A temperatura controllata con acini interi. Vendemmia: a mano in cassette. Pressatura: soffice, con pneumopressa. Fermentazione: alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati per 8 - 10 giorni. Malolattica: naturale sulle sue feccie. Batonnage: in inox con appositi miscelatori 1 volta ogni 10 giorni fino alla fine della malolattica. Stabilizzazione: fisica a freddo.
Affinamento	In acciaio a temperatura controllata 4 - 6 mesi.
Quantità prodotta	60.000 bottiglie.
Esame organolettico	Colore: rosso rubino carico intenso. Profumo: fruttato con note di ciliegia e frutta rossa, sfumature floreali e di spezie. Sapore: morbido e fresco, fragrante e sapido dai tannini moderati.
Alcool	13% Vol.
Acidità	5,83 g/l.
Zuccheri residui	3,3 g/l.
Abbinamento	Salumi e prodotti di norcineria (lardo, soppressa, pancetta), primi piatti di pasta, riso e risotti; spaghetti con le sarde sotto sale, minestre, tagliatelle con i fegatini, zuppe di verdure, zuppe di pesce del Mediterraneo, pasta e fagioli, trippe in brodo e alla parmigiana, carni bianche, bollito, fegato alla veneziana, pesce, aringa con la polenta, luccio in salsa, baccalà.
Temperatura di servizio	14 °C - 16 °C.
Potenziale di invecchiamento	3 - 4 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 - info@tenutasantantonio.it

Tenuta Sant'Antonio

