

TENUTA SANT ANTONIO

*Amarone DOCG

Campo dei Gigli Venetien



Jahrgang: 2015
 Inhalt: 75 cl
 Produzent: **Tenuta Sant Antonio**
 Traubensorten: Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta
 Alkoholgehalt: 16.00% Vol.
 Ausschenktemperatur: 16-18°

Restzuckergehalt: 8.0 g/l
 Säuregehalt: 6.19 g/l

Von einer Einzellage mit den ältesten Rebstöcken der Tenuta. Duft nach dunklen Früchten, Waldbeeren, schwarzem Pfeffer, Tabak und Süssholz. Fruchtig und gehaltvoll, dabei samtig, mit edlen Tanninen und zartem Nougat im Abgang.

Empfehlung

Gegrilltes Fleisch, Roastbeef, Schmorbraten Tagliata vom Rind, Haar- und Federwild

Produzent

Vier Brüder und eine Leidenschaft, die ihren Ursprung in den väterlichen Weinfeldern von San Zeno di Colognola ai Colli, einem Gebiet der Valpolicella, hat, in dem die berühmtesten Veroneser Weine erzeugt werden: Amarone, Valpolicella, Soave. Der Wunsch, sich auch außerhalb des Familienunternehmens auf die Probe zu stellen, veranlasst die Brüder schon bald dazu, neue Wege einzuschlagen. Ihrer Zeit voraus arbeiten die Brüder Castagnedi jahrelang als technische Berater und realisieren in ganz Italien schlüsselfertige Anlagen. Auf diese Weise sammeln sie eine einzigartige Erfahrung, die sie dazu bewegt, den entscheidenden Schritt zu gehen. Im Jahr 1989 kaufen sie 30 Hektar Land in der Gegend von Mezzane, die zusammen mit dem väterlichen Besitz die Weinfeldern der Tenuta Sant'Antonio auf gegenwärtig insgesamt 50 Hektar anwachsen lassen. Die Zeiten sind reif für den großen Umbruch. Armando, Paolo, Tiziano und Massimo Castagnedi beschließen Winzer zu werden und ihren eigenen Wein herzustellen. Ihr Markenzeichen dabei sind Qualität und Professionalität. Eine echte Herausforderung. Die Entscheidung, neben den bereits bestehenden Weinstöcken neue Reben anzubauen und in Monti Garbi (was auf Dialekt so viel wie herb, hart bedeutet)

einen neuen Weinkeller zu errichten, erfordert Mut und
Unternehmergeist: Eigenschaften, die den Brüdern Castagnedi
gewiss nicht fehlen.