

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



VALPOLICELLA NANFRÈ



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Colognola ai Colli e Illasi (Verona).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto, argilla.

ALTEZZA VIGNETI

200 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

Sgranellatura a 22-23 gradi. **Vendemmia:** a mano in cassette. **Pressatura:** soffice, con pneumopressa, **Fermentazione:** alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati per 8 - 10 giorni. Malolattica: naturale con alcolica. **Batonnage:** in inox con appositi miscelatori 1 volta a settimana fino all'imbottigliamento. **Stabilizzazione:** fisica a freddo.

AFFINAMENTO

In acciaio a temperatura controllata 6 mesi.

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

12,5% Vol.

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.