Jenuta Sant'Antonio FAMIGLIA CASTAGNEDI

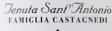




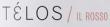


ABGX0802828 781H00MV4N39









LIS NEL GREGO ANTICO RAPPRESENTA L'OBIETTIVO DA Gongeze il nostro è quello di sviluppae un delta fogoso del metodo e nel pegoso di conservaterato di una profonda oltima del divisio ni versiere talla di una caso di autiva del divisio ni versiere talla di una caso di autiva presso di una della mattivali di una caso attivate di sisto di una della mattivali di una caso attivate di sisto di una della mattivali di una caso attivate di una della mattivali di una caso attivate di una di una della mattivali di una caso attivate di una modo di una della della tenta e doi della liste di una modo di una di una sistema della tenta liste di una modo di una di una sistema della tenta di una liste di una modo di una di una sistema della tenta di una liste di vando con di una vino sincerio del tenta tiona.

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VALPOLICELLA enominazione di Origine Controllat SUPERIORE



TÉLOS

PRODUCTION AREA

Municipality of Mezzane di Sotto – Monti Garbi District

TYPE OF SOIL

White with prevalently calcareous subsoil, with a loamy sandy fraction.

VINEYARD ALTITUDE

350 m a.s.l

GRAPES

Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

AGE OF VINES

25 years.

TRAINING SYSTEM

Guyot.

VINE DENSITY

6,500 vines per ha.

YIELD

70 q. ha.

VINIFICATION

Harvesting: by hand into crates in the second week of September. Fermentation: alcoholic at a controlled temperature with selected yeasts. Malolactic: during alcoholic fermentation. Pressing: gentle, with pneumatic press in inert environment (no oxygen whatsoever).

AGEING

12 months in French oak 500 - litre tonneaux, 50% of which are new and 50% one-wine barrels.

QUANTITY PRODUCED

20,000 bottles approx.

ORGANOLEPTIC EXAMINATION

Clear ruby-purple red and consistent **colour**. Its **aroma** is intense, complex and fine, of dry flowers like violets and iris, of ripe red and black berry fruit, with a dominant note of roasted coffee. The graphite black and the marl, are a clear manifestation of the origin of our valleys, also known for the Red Verona marble. Dry, warm and soft enough on the **palate**. Well balanced and persistent. To discover gradually in its continuing evolution.

ALCOHOL

14 % Vol.

ACIDITY

5,5 g/l.

RESIDUAL SUGAR

5 g/l.

PAIRING

Pasta dishes with intricate sauces, grilled red meat, roasted and braised meats, lamb and game, ripe but not strong cheeses.

SERVING TEMPERATURE

14 °C.

AGEING POTENTIAL

4-5 years.