Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2016



TENUTA SANT'ANTONIO, VENETO, ITALIA

Rypälelajikkeet	20% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oseleta, 70% Corvina ja Corvinone
Alkoholi	16,00 %
Luonnehdinta	Runsaan hedelmäinen tuoksu; paljon tummia kypsiä marjoja, lakritsaa, savuisuutta, mustapippuria ja tummaa suklaata. Maku on todella täyteläinen ja pitkä.
Ruokasuositus	Tuhdit talviset pataruoat, kypsät kovat juustot tai sellaisenaan meditaation tueksi.
Viinialue	Amarone della Valpolicella DOCG, Veneto. Yhden palstan viini Monti Garbin kukkulalla, köynnökset yli 40-vuotiaita.
Lehdistö	**Tre Bicchieri Gambero Rosso**
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini kypsynyt 3 vuoden ajan uusissa tammitynnyreissä ennen pullotusta.

Tenuta Sant'Antonio

VENETO, ITALIA

Tenuta Sant'Antonion talo sijaitsee Mezzane di Sotton kylässä Valpolicellan alueella. Talon omistajina ovat neljä Castagnedin veljestä; Armando, Massimo, Paolo ja Tiziano. Veljesten isä Antonio perusti aikoinaan tilan San Zenon kylään Illasin laaksoon ja vuonna 1989 veljekset rakennuttivat uuden viinitalon Mezzanen laaksoon ja ostivat 30 hehtaaria viljelysmaata. Nykyään tuotannossa on noin 50 hehtaaria ja talon fokus on selkeästi laadussa volyymin sijaan. Alueen maaperä on kalkkipitoinen ja karu tuottaen eleganttia ja notkean nautittavaa viinityyliä. Talon tarhoissa viljellään perinteisiä alueen lajikkeita täydennettynä Cabernet Sauvignon- ja Chardonnay-lajikkeilla. Talon erikoisuutena voidaan pitää panostusta sulfiitittomaan viiniin, josta valkoinen Telos-viini on ensimmäinen tuotannossa. Talolla on myös sulfiitittomat Bianco, Valpolicella ja Amarone Télos-sarjan alla.