



# Amarone della Valpolicella Selezione Antonio Castagnedi 2017

TENUTA SANT'ANTONIO, VENETO, ITALIA



Rypälelajikkeet	20% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oseleta, 70% Corvina
Alkoholi	15,0 %
Luonnehdinta	Syvän punainen, hieman kehittynyt väri. Voimakas, mausteinen tuoksu; kypsää luumua, kirsikkaa, hieman savua, vaniljaa ja kuivattuja yrttejä. Täyteläinen, voimakas, mausteinen, lämmin, ryhdikäs ja hyvin pitkä.
Ruokasuositus	Voimakkaimmat liharuuat, riista, kovat kypsät juustot.
Viinialue	Monti Garbin kukkula Mezzane di Sotton kylässä, noin 300 metrin korkeudella merenpinnasta.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Rypäleitä on ennen murskausta kuivattu noin 3 kuukauden ajan. Käyminen on tapahtunut valikoiduilla hiivoilla terästankeissa. Käymisen jälkeen viiniä on kypsytetty noin 2 vuoden ajan ranskalaisissa 500 litran tammitynnyreissä.

## Tenuta Sant'Antonio

VENETO, ITALIA

[Tenuta Sant'Antonio](#) 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 sulfiittittomaan viiniin, josta valkoinen Telos-viini on ensimmäinen tuotannossa. Talolla on myös sulfiittittomat Bianco, Valpolicella ja Amarone Tèlos-sarjan alla.