



Valpolicella Superiore Ripasso Monti Garbi 2019

TENUTA SANT'ANTONIO, VENETO, ITALIA



Rypälelajikkeet	10% Croatina ja Oseleta, 20% Rondinella, 70% Corvina ja Corvinone
Alkoholi	14,00 %
Luonnehdinta	Keskisyvä, rubiininpunainen väri. Tuoksu on runsas, rehevä, kypsän kirsikkainen, yrttinen, hieman tammen luovuttamaa vaniljaa. Maku on silkkinen, runsas, mehevä, makean hedelmäinen ja hieman tamminen.
Ruokasuositus	Yleisviini liharuuille; nauta, vasikka, possu, linturuuat, juustot, risotto, pasta.
Viinialue	Monti Garbin kukkula Mezzane di Sotton kylässä, noin 300 metrin korkeudella merenpinnasta.
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viinin käyminen on tapahtunut valikoiduilla hiivakannoilla, joita käytetään Amarone-viinien tuottamisessa. Ensimmäisen käymisen jälkeen viini käy toisen käymisen Amaronen tuotannossa syntyneen kuorimassan päällä. Käymisen jälkeen viini saa kypsyä 500 litran tammitynnyreissä noin 16 kuukauden ajan. Tynnyreistä uusitaan vuosittain noin 30%.

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.