



Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Amarone Della Valpolicella DOCG

Antonio Castagnedi 2019

Spécialité par lot

Région: Vénétie

Cépages : Corvina et Corvирone 70%, Rondinella 20%,
Croatina 5%, Oseleta 5%

Vinification : En cuve d'acier à température contrôlée. Vendange : double tri manuel en plateaux. Pressurage : pneumatique, doux, en décembre. Flétrissement : 3 mois. Fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées pendant 25 jours environ en cuves d'acier. Bâtonnage une fois par semaine pendant la première année.

Dégustation : Robe rouge rubis aux nuances pourpre. Au nez on retrouve des fruits rouges mûrs, arômes épicés de réglisse, poivre noir et notes de chocolat. Un goût bien équilibré, aux tannins ronds et moelleux, corsé, sapide, élégant, fin et frais.

Accords: Plats de pâtes savoureux aux truffes, viandes rouges grillées, rôtis et pot au feu, fromages affinés

Code SAQ : 10704984

Prix SAQ : 49,75\$

Prix licencié : 42,62\$

UVC : 12

