



*Tenuta Sant'Antonio*  
FAMIGLIA CASTAGNEDI



## Selezione Antonio Castagnedi 2018

### Amarone della Valpolicella DOCG

Spécialité par lot

**Région:** Vénétie

**Cépages :** Corvina 70 %, Rondinella 20 %, Croatina 5 %, Oseleta 5 %

**Vinification :** En cuve d'acier à température contrôlée. Vendange double tri manuel en plateaux. Pressurage par pneumatique, doux, en décembre. Flétrissement de 3 mois. Fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées pendant 25 jours environ en cuves d'acier. Malolactique naturelle en tonneaux de 500 litres. Bâtonnage une fois par semaine pendant la première année.

**Dégustation :** Robe rouge rubis aux nuances pourpre. Bouquet de fruits rouges mûrs, arômes épicés de réglisse, poivre noir et notes de chocolat. Goût bien équilibré, aux tannins ronds et moelleux, corsé, sapide, élégant, fin et frais.

**Accords:** Pâtes aux truffes, gibiers, viandes rouges grillées, rôtis et pot au feu. Fromages affinés.

**Code SAQ :** 10704984

**Prix :** 49.00\$

**Prix licencié :** 42.62\$

**Uvc :** 12

