Colle Sant'Antonio

Soave Classico DOC

Il Colle Sant'Antonio è ottenuto solo con uve Garganega preparate in vigna con taglio del tralcio. Un vino che sorprende per il suo profilo di frutto esotico e frutta secca tostata.

Zona di produzione Monteforte d'Alpone
Età del vigneto 30 – 70 anni
Altitudine 150/250 metri
Tipologia del terreno vulcanico
Vitigni Garganega 100%, selezione delle uve
Sistema di allevamento Pergola Veronese
Resa per ettaro 50 hl/ettaro
Epoca di vendemmia Taglio del tralcio con la prima luna calante di settembre. Appassimento di circa un mese in pianta. Raccolta a metà ottobre.
Tecniche di vinificazione diraspapigiatura e pressatura soffice, temperatura di fermentazione 13°C, fermentazione ed elevazione in botti grandi di rovere di Allier da 30 ettolitri per 18 mesi.

COLLE SANT'ANTONIO SECONDO GRAZIANO

"Ricco, profondo e suadente; il Colle Sant'Antonio è una piccola riserva da Garganega che seleziono accuratamente in vigna ed attendo pazientemente in cantina."

DESCRIZIONE

Il colore giallo intenso esprime tutta la sua complessità organolettica. Il bouquet è di frutta a polpa gialla matura, cannella, vaniglia fresca, miele di acacia e castagno.
La sua freschezza dà equilibrio a un valore alcolico significativo e ampio corpo. Nel finale emergono la mandorla tostata dolce e l'albicocca candita. Il valore terziario dovuto agli affinamenti nei legni di rovere francese alimenta la complessità gustativa aumentandone persistenza e rotondità.
Ideale con i piatti della tradizione veneta: sarde in saor, fegato alla veneziana e baccalà alla vicentina. Sposa molto bene l'uovo al tartufo, formaggi stagionati ed erborinati.

90 C/ALU 71 GL

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013