

Амароне Селеционе Антонио Кастанеди DOCG

Amarone Selezione Antonio Castagnedi DOCG

Tenuta Sant'Antonio



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Венето, Валполичела Супериоре
Винарна	Тенута Сан Антонио

Технически данни

Сортов състав	Корвина, Корвиноне, Рондинела, Кроатина, Оселета
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	375 мл, 750 мл, 1.5 Л
Затваряне	Естествен корк

Винификация	Гроздето се селектира два пъти на ръка и се транспортира в малки касетки. Оставят се да стафидира за 3 месеца. След внимателно пресоване през декември, ферментацията протича при контролирана температура със селектирани дрожди в продължение на 25 дни в съдове от неръждаема стомана. Малолактичната ферментация протича естествено в 500-литрови бъчви.
-------------	--

Отлежаване	2 години в нови 500 литрови бъчви от френски дъб с батонаж веднъж седмично през първата година.
------------	---

Описание

Накратко	С балансирана танинова структура и автентичен, разпознаваем вкус, Антонио Кастанеди е елегантно Амароне. Виното има потенциал за отлежаване около 15 години.
----------	--

Дегустационни бележки	Рубиненочервен цвят с лилави отблясъци. На нос: аромати на зрели червени плодове, пикантни нотки на ликорис, черен пипер и намек за шоколад. Добре балансирано на вкус, с меки танини, топло, пикантно, елегантно, фино и свежо вино.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Солени ястия, подправени с трюфел, дивеч, червени меса - на скара, печени или варени, както и зрели сирена.
-------------------	---

Бележки

