

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenuta Santantonio Monte di Colognola Soave 2023
Vinícola	Tenuta Sant'Antonio
Safra	2023
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Monte di Colognola (Soave)
Tipo	branco
Castas	Garganega e Trebbiano Soave
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	94 pts James Suckling 17 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com vinhedos que se estendem entre Soave e Valpolicella, no Veneto, a Tenuta Sant'Antonio nasceu em 1995, do sonho dos irmãos Castagnedi de produzir renomados vinhos da região.

Os exemplares são elaborados somente com uvas de vinhedos próprios.

Monte di Cologna tornou-se uma menção geográfica adicional, em virtude da grande qualidade do Soave obtido pela Tenuta Sant'Antonio neste vinhedo. Originado em vinhas de 35 anos, cultivadas na comuna de Colognola ai Colli, o branco nesta área elaborado, composto somente por Garganega e Trebbiano Soave, retrata o terroir vulcânico e sulfuroso da peculiar porção ocidental da denominação.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
 EVOLUÇÃO primário terciário
 DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
 DOÇURA seco doce
 ACIDEZ baixa alta
 TANINO baixa alta
 CORPO leve encorpado
 PERSISTÊNCIA curta longa
 DESCRIÇÃO

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata