



Tenuta Sant'Antonio, 2018

Amarone della Valpolicella DOCG Antonio Castagnedi

Pays
Italie

Région
Vénétie

Cépages

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15.00%

Caractère

Ce vin rouge puissant, intense et très foncé séduit par son arôme d'Amarone caractéristique de fruits secs, accompagné de notes de pain grillé, de caramel et de réglisse. En bouche, il est extrêmement souple, harmonieux et équilibré, avec une légère douceur à l'attaque et une finale d'une longueur inoubliable.

Type de vin



Les équilibrés



Les persistants

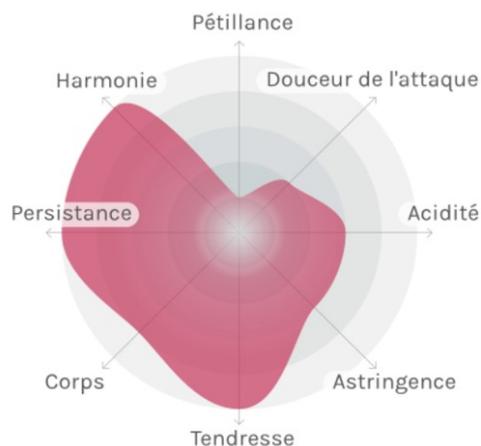


Les riches

Producteur/Marque

Tenuta Sant'Antonio

Quatre frères unis par une même passion, enracinée dans les vignes paternelles de San Zeno di Colognola ai Colli dans la Valpolicella, terre des plus célèbres vins de Vérone: l'amarone, le valpolicella, le soave. Tenuta Sant'Antonio compte aujourd'hui parmi les domaines les plus réputés de la Valpolicella. Il est avant tout connu pour ses puissants vins rouges - son amarone fait partie des meilleurs au monde. Depuis 1989, ce domaine traditionnel produit de sublimes vins de très haute qualité, maintes fois récompensés. Très accessibles malgré leur complexité, ils promettent une superbe dégustation.



Accords mets-vin



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis