

Monti Garbi Valpolicella Superiore Ripasso
Вино Монти Гárби Вальполичелла Супериоре Рипáссо,
красное полусухое

Страна: Италия

Регион: Венето, Вальполичелла

Производитель: Tenuta Sant'Antonio

Крепость: 14% об.

Сорт винограда: Корвина и Корвиноне 70%, Рондинелла 20%, Кроатина и Оселета 10%

Выдержка: 12 месяцев в 500-литровых тонно, из которых 30% новые

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз – 20 лет, ферментация органическими дрожжами, используемыми для винограда вина Амароне; метод Рипассо – повторная ферментация молодого вина Вальполичелла, винифицированного в октябре на выжимках от Амароне

Цвет: рубиново-гранатовый

Аромат: мощный, наполнен оттенками вишни, сливы, фиалки, розы, бальзамика, лакрицы и графита

Вкус: округлый, элегантный, с шелковистыми танинами, сладковатый, наполнен нотами увяленных красных ягод, белого перца, пряных трав и мяты в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подавать к блюдам итальянской кухни – паста с мясным соусом и итальянскими приправами, белое мясо на гриле, жареное или тушеное, твердые сыры средней выдержки

Amarone della Valpolicella Antonio Castagnedi
Вино Амарóне дёлла Вальполичелла Антóнио Кастаньéди,
красное сухое

Страна: Италия

Регион: Венето, Вальполичелла

Производитель: Tenuta Sant'Antonio

Крепость: 15% об.

Сорт винограда: Корвина и Корвиноне 70%, Рондинелла 20%, Кроатина 5%, Оселета 5%

Выдержка: 2 года в новых 500-литровых тонно из французского дуба

Особенность: ручной сбор, двойная ручная сортировка, средний возраст лоз – 20-25 лет, ферментация органическими дрожжами, используемыми для винограда вина Амароне; метод аппассименто – сушка винограда на протяжении 3 месяцев

Цвет: рубиново-гранатовый с фиолетовыми отблесками

Аромат: интенсивный, наполнен оттенками вишни, черешни, сливы, лакрицы, засушенных цветочных лепестков, черного перца, аниса, шоколада, табака и лакокраски

Вкус: плотный, гармоничный, обволакивающий, с бархатистыми танинами и уточненной кислотностью, долгое изысканное послевкусие наполнено свежими тонами Melissa, ментола и солодки, а также спелых и подвяленных красных фруктов и ягод

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подавать к блюдам итальянской кухни – пикантная паста, приправленная трюфелями, с зайчатиной и дичью, красное мясо, приготовленное на гриле, жареное или вареное, а также зрелые сыры

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Винодельня Tenuta Sant'Antonio принадлежит четырем братьям семьи Кастаньеди — Тициану, Армандо, Паоло и Массимо Кастаньеди. Виноградники расположены между Соаве и Вальполичеллой. Вальполичелла имеет древнее происхождение и значение. На самом деле Vallis-polis-cellae означает «долина множества подвалов». Земли, подходящие для выращивания винограда, часто местного происхождения,

и долгая история виноделия обеспечивают производство вин DOC и DOCG, абсолютных совершенств этой территории. Климат смягчается бризами озера Гарда с плотными известняковыми



почвами. Холмистая местность с виноградниками, расположенная недалеко от Альп, находится на высоте от 120 до 130 метров над уровнем моря.

Виноградники занимают площадь в 50 га, 20 га из которых достались братьям в наследство от их отца Антонио Кастаньеди, а 30 га были приобретены самими братьями в 1989 году. Виноградники посажены вдоль склонов Меццане, Лаваньо и Сан Мартино Бон Альберго на средней высоте 350 метров над уровнем моря.

Защита земли и ее плодов – основная цель деятельности семьи Кастаньеди. Все, что может гарантировать подлинность и безопасность, является неотъемлемой частью исследования и фундаментальной целью. Защита виноградников и людей, которые на них работают, является важной частью нашей миссии. Уважение к циклам и ритмам природы лежит в основе видения. Винодельня практикует устойчивое сельское хозяйство (природосообразное виноделие).

Часть посадок пролегает в восточной части зоны Вальполичелла и называется Монте Гарби, по имени холма, близ которого он расположен. В честь него названо вино Рипассо. Вино Амароне посвящено отцу братьев-владельцев Антонио и названо в честь него.