



Tenuta Sant'Antonio, 2017

Amarone della Valpolicella DOCG Campo dei Gigli

Pays
Italie

Région
Vénétie

Cépages
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
16%

Caractère

La robe sombre caractéristique de ce vin ainsi qu'une aromatique intense et complexe de figue, de raisins secs et de caramel, accompagnée de notes de biscuit et de tannins veloutés, font de cet Amarone riche un grand nectar. Son corps incroyablement souple et ample, son harmonie sans pareille et sa très longue finale font que l'on se souviendra longtemps de ce vin.

Type de vin



Les persistants



Les riches

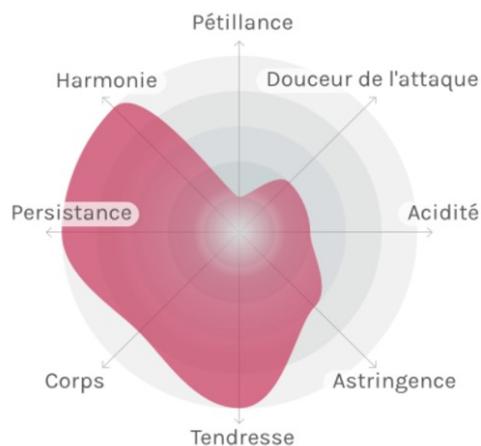


Les équilibrés

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