



Tenuta Sant'Antonio, 2016

Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 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

Un Amarone typique: souple, riche, aromatique et harmonieux. De couleur rouge-noir dans le verre, il séduit le nez et le palais avec une aromatique intense de fruits secs, ainsi que des notes de cassis et de myrtille. Ses tannins juteux et son merveilleux équilibre entre arômes et structure en font un plaisir durable.

Type de vin



Les persistants



Les riches

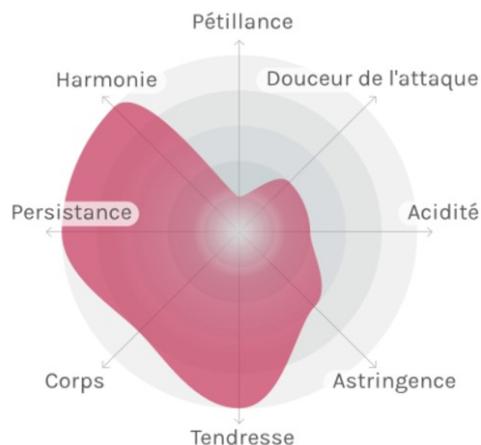


Les équilibrés

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