



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

TENUTA SANT ANTONIO, MONTE GARBI

<u>Producent :</u>	Sant Antonio
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Valpolicella Superiore Ripasso
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,80%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta

Beschrijving:

Helemaal in het noordoosten van Italië vinden we in de regio van Veneto de wijnen onder de naam Valpolicella. Belangrijk is hier de klassificering. Een gewone Valpolicella is doorgaans een lekkere drinkwijn voor elke dag. Deze wijn van Sant'Antonio is een Valpolicella Superiore Ripasso. Superiore omdat hij van de betere wijngaarden afkomstig is en minstens 1 jaar moet rijpen op vat. Bovendien voegt men de most van de erg rijpe (zachte-zoete) Amarone aan toe. Vandaar de toevoeging Ripasso. Zo verkrijgt men een volle krachtige wijn met een zachte toets. Het resultaat is een donkerrode wijn met aroma's van kersen, rood fruit en cassis. Sappige wijn met een kruidige ondertoon en met een potentieel om te verouderen. Meer info www.tenutasantantonio.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij een gebakken duif of een parelhoen met een saus op basis van port en rode wijn. Eveneens inzetbaar bij rood vlees op de barbecue of de grill.

Bewaartijd:

4-5 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

TENUTA SANT ANTONIO, MONTE GARBI

<u>Producent :</u>	Sant Antonio
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Valpolicella Superiore Ripasso
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,80%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta

Beschrijving:

Helemaal in het noordoosten van Italië vinden we in de regio van Veneto de wijnen onder de naam Valpolicella. Belangrijk is hier de klassificering. Een gewone Valpolicella is doorgaans een lekkere drinkwijn voor elke dag. Deze wijn van Sant'Antonio is een Valpolicella Superiore Ripasso. Superiore omdat hij van de betere wijngaarden afkomstig is en minstens 1 jaar moet rijpen op vat. Bovendien voegt men de most van de erg rijpe (zachte-zoete) Amarone aan toe. Vandaar de toevoeging Ripasso. Zo verkrijgt men een volle krachtige wijn met een zachte toets. Het resultaat is een donkerrode wijn met aroma's van kersen, rood fruit en cassis. Sappige wijn met een kruidige ondertoon en met een potentieel om te verouderen. Meer info www.tenutasantantonio.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij een gebakken duif of een parelhoen met een saus op basis van port en rode wijn. Eveneens inzetbaar bij rood vlees op de barbecue of de grill.

Bewaartijd:

4-5 jaar