



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

TENUTA SANT ANTONIO, SOAVE FONTANA

<u>Producent :</u>	Tenuta Sant Antonio
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Soave
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Garganega, trebbiano, chardonnay

Beschrijving:

De wijngaarden voor deze wijn staan op vulkanische grond van het Colognola ai Colli gebied. De druiven worden met de hand geplukt en de familie staat erop om alleen kwaliteit te leveren. Garganega is niet zo bekend maar is in deze streek de belangrijkste druif voor de witte wijnen. Hier wordt hij aangevuld met 5% trebbiano en 5% chardonnay. Tot de start van de lente blijven de pelletjes in contact met de wijn. Dit geeft meer volume aan de wijn. De wijn is vrij expressief met aroma's van appel, peer en wit fruit. De smaak vol met een zachte aanzet en een verfrissende finish. Meer info op www.tenutasantantonio.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6° bij een risotto di mare, gebakken vis met een lichte wijnsaus of bij een spaghetti fruti de mare of gewoon als aperitief.

Bewaartijd:

2-3 jaar



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

TENUTA SANT ANTONIO, SOAVE FONTANA

<u>Producent :</u>	Tenuta Sant Antonio
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Soave
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Garganega, trebbiano, chardonnay

Beschrijving:

De wijngaarden voor deze wijn staan op vulkanische grond van het Colognola ai Colli gebied. De druiven worden met de hand geplukt en de familie staat erop om alleen kwaliteit te leveren. Garganega is niet zo bekend maar is in deze streek de belangrijkste druif voor de witte wijnen. Hier wordt hij aangevuld met 5% trebbiano en 5% chardonnay. Tot de start van de lente blijven de pelletjes in contact met de wijn. Dit geeft meer volume aan de wijn. De wijn is vrij expressief met aroma's van appel, peer en wit fruit. De smaak vol met een zachte aanzet en een verfrissende finish. Meer info op www.tenutasantantonio.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6° bij een risotto di mare, gebakken vis met een lichte wijnsaus of bij een spaghetti fruti de mare of gewoon als aperitief.

Bewaartijd:

2-3 jaar