

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

Uve di altissima qualità, selezione rigorosa, cura minuziosa e artigianale di ogni fase produttiva danno all'Amarone il lignaggio di vino prezioso. Chi fa un buon Amarone rispetta antiche regole, rigorose e categoriche. E può anche decidere in alcune stagioni, per particolari situazioni climatiche sfavorevoli, di non uscire col prodotto, azzerando il lavoro di un anno intero. Di Amarone se ne fa poco: due intere viti per una sola bottiglia. Le uve, dopo una rigorosa cernita già in vigna, vengono raccolte tra la fine di settembre e ottobre. Poi riposano nei fruttai per tre/quattro mesi. Qui perdono più di metà del peso raggiungendo l'ottimale concentrazione degli zuccheri. Ultimato l'appassimento, solo le uve perfette vengono premiate dalla pigiatura. Il freddo di gennaio e febbraio e un lungo periodo di macerazione con le bucce favoriscono una vinificazione naturale, nel pieno rispetto della tradizione. Il tempo, un lungo periodo di affinamento in piccole botti di rovere francese e in bottiglia fanno il resto. Ma, ogni Amarone ha delle qualità particolari che lo rendono unico, come si addice a un grande vino. Noi ne proponiamo con orgoglio due: Campo dei Gigli e Selezione Antonio Castagnedi.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC.

Amarone is a wine of antique lineage, which is highly treasured not least because of the painstaking care and skill that goes into every stage of processing the meticulously selected very high quality grapes. Whoever produces a good Amarone has done so abiding by ancient strict and clear-cut rules. And if there have been particularly adverse climatic conditions in certain seasons, it may even be decided not to put the product on the market meaning that a whole year's work has been in vain. Very little Amarone is produced: two whole vines are needed for just one bottle. The grapes already undergo a severe selection in the vineyard and are harvested late September and October. They are then laid out in fruit stores for three to four months, where they lose more than half their weight and reach the best concentration of sugars. At the end of the raisining or drying period only the grapes that are perfect in all ways are crushed. The cold temperatures of January and February plus a long period of maceration on the skins encourage natural fermentation as tradition dictates. Time, a long period of ageing in small French oak casks and in the bottle do the rest. Every Amarone, however, has its own peculiar qualities as is only right for a great wine. We are proud to offer two: Campo dei Gigli and Selezione Antonio Castagnedi.

Tenuta Sant'Antonio



I CASTAGNEDI E TENUTA SANT'ANTONIO

Quattro fratelli: Armando, Tiziano, Massimo e Paolo Castagnedi. La loro passione nasce nelle vigne paterne, nella zona di Colognola ai Colli. La professionalità si sviluppa invece in anni di apprezzato lavoro con la realizzazione, in tutta Italia, di nuovi impianti per un importante vivaio di barbatelle. Poi il passo fondamentale: la scelta di produrre il proprio vino diventando produttori a tutti gli effetti. La scommessa di vedere nei Monti Garbi, che in dialetto vuole dire aspri, acerbi, un'area dalle enormi potenzialità. Certo qui il terreno è molto calcareo, la coltivazione è a 350 metri di quota, un vero record per il territorio della Valpolicella che si estende maggiormente molto più a valle. Qui c'è la certezza che la forte escursione termica negli ultimi mesi di maturazione dei grappoli, consolidi un maggior contenuto di pigmenti e profumi, offrendo una decisa complessità al prodotto finale. Così l'Amarone, ma anche il Valpolicella, il Ripasso, il Soave, assumono note insolite e personalissime. Grande rispetto della tradizione e voglia di guardare il futuro credendo nell'innovazione. I Castagnedi il vino lo fanno così.



ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE DELL'AMARONE / RED GRAPES FOR AMARONE PRODUCTION AREA

A CANTINA TENUTA SANT'ANTONIO
Vinificazione / winemaking
Affinamento / ageing
Imbottigliamento / bottling

B SEDE LEGALE TENUTA SANT'ANTONIO
Magazzino / warehouse
Stoccaggio / storage
Confezionamento / packaging
Logistica / logistics



IN UN TERRITORIO RICCO DI CULTURA

LA VALPOLICELLA

La grande e antica tradizione è già nella denominazione: vallis-polis-cellae, che letteralmente significa "valle dalle molte cantine". Qui, una particolare e composita geologia caratterizza tutte le formazioni vallive che attraversano a forma tipica di ventaglio i Monti Lessini. In un territorio ristretto si sono infatti formate tipologie di terreni anche molto differenti tra loro: più o meno leggeri, con notevoli diversità di profondità, compattezza e argillosità. Anche le caratteristiche del microclima variano in modo significativo da una valle all'altra. L'intera zona gode dell'influenza positiva del Lago di Garda. Tutto questo favorisce la produzione di un grande vino rosso italiano Doc: il Valpolicella, e ne garantisce l'autenticità anche grazie differenti sfumature di profumi, intensità e sapori che rivelano l'unicità di ogni singola produzione.

VALPOLICELLA. *The very name of this wine conveys its great and ancient tradition: vallis-polis-cellae, which literally means "the valley with many cellars". Here the geology of the land is unique and varied in all the valleys, which spread out in a "fan-like" formation through the Lessini Mountains. This small area is home to a number of different soil types: they are all relatively light but the depth, compact nature of the soil and its clay content vary considerably. Each valley has its own microclimate which differs significantly from one valley to the next. The whole area benefits from the positive influence of Lake Garda. All this makes it the perfect place to produce a great Italian DOC red wine: Valpolicella, and it also guarantees its authenticity. The environment, together with the wine's many different aromas, intensities and flavours are what makes each production unique.*

Il fascino intramontabile di William Shakespeare e di Romeo e Giulietta, la suggestione impareggiabile dello scenario dell'Arena e un cartellone lirico e teatrale tra i più ricchi ed importanti del mondo. Visitata ogni anno da centinaia di migliaia di turisti, molti dei quali stranieri, Verona è stata ed è una delle città italiane più ricche per architettura, arte, fermento intellettuale. Se la città è decisamente fertile per cultura, il suo incantevole circondario spicca per un'agricoltura ricca per tradizione, varietà e qualità in cui il settore vitivinicolo ha un rilievo di particolare importanza. Oltre il 40% delle aziende agricole cura infatti la coltivazione dell'uva e la produzione del vino. Terreni di grande e storica vocazione, vitigni, spesso autoctoni, di inconfondibile personalità, assicurano una produzione di vini DOC e DOCG che raggiungono in alcuni casi eccellenze assolute.

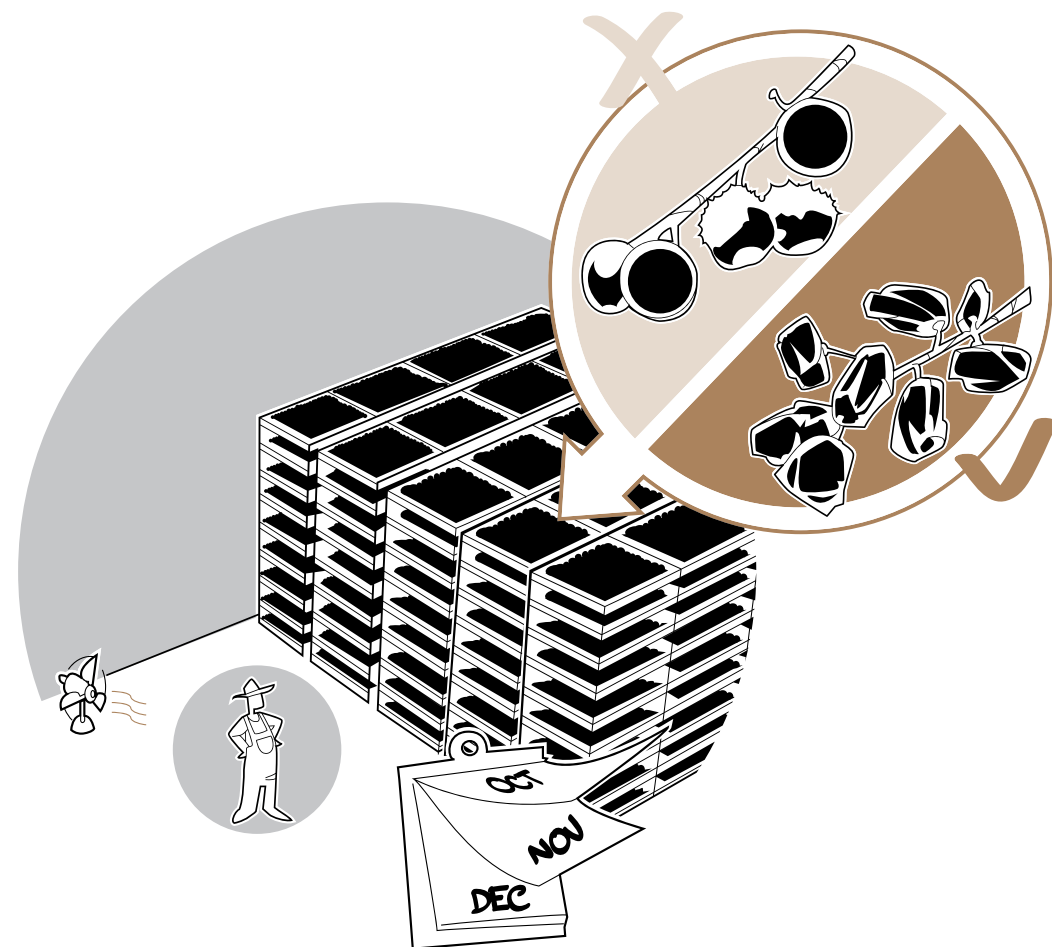
IN A CULTURALLY LIVELY LAND. *The timeless appeal of William Shakespeare and his Romeo and Juliet, the unique backdrop of the stunning Arena and one of the busiest and most internationally acclaimed opera and theatre programmes in the world. Every year Verona is visited by hundreds of thousands of tourists, many of whom are foreign; it was and still is one of the leading Italian cities for its architecture, art and intellectual activity. While the city is celebrated for its lively cultural scene, the lovely countryside surrounding Verona boasts an equally lively agricultural life, with its long-standing traditions, variety and first-class quality products. The wine sector is a particularly prominent part of this activity as more than 40% of the farms in the area grow grapes and make wine. The land is perfect for vine-growing and wine-producing and the vines, which are often native, are unique in character, producing DOC and DOCG wines which in some cases are in a class of their own.*

AZIENDA AGRICOLA TENUTA SANT'ANTONIO



WHAT IS IT?
AMARONE.
CHE COS'È?

www.tenutasantantonio.it
37030 Mezzane di Sotto (VR) Italy
Cantina (satellite address)
Via Monti Garbi Lavagno
P. IVA/C. F. 02926650231
F. +39 045 617 1098
T. +39 045 765 0383
37030 Colognola ai Colli (VR) Italy
Via Certani 23 Località San Zeno



AMARONE. CHE COS'È?

AMARONE. WHAT IS IT?

1 L'uva viene vendemmiata e posta in un unico strato in piccole casse di 4/5 kg
/ *The grapes are harvested and placed in a single layer in small 4/5 kg crates*

2 Le piccole casse vengono accatastate in un capannone chiamato FRUTTAIO per un periodo di circa tre mesi ad appassire
/ *The small crates are stacked in a shed called FRUIT STORE for approximately three months for the drying or raisining process*

3 L'uva dopo tre mesi viene pigiata e fatta fermentare in botti di acciaio. Dopo la fermentazione il vino Amarone viene messo in botti di rovere ad affinare
/ *After three months the grapes are crushed and fermented in steel tanks. After fermentation the Amarone wine is put into oak barrels to age*

FASI DI PRODUZIONE DELL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

PRODUCTION STAGES FOR AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

1
AGOSTO
In fase di invaiatura si procede a dimezzare i grappoli, facilitando la pianta a portare il frutto ad una maturazione più omogenea e perfetta.
/ *AUGUST: at veraison (the onset of ripening) the clusters are halved to help the plant achieve peak quality, even ripening of the fruit.*

OTTOBRE
Vendemmia manuale e attenta delle uve in casse da circa 4/5 kg cadauna.

OCTOBER: careful hand harvesting of the grapes into crates holding approx. 4/5 kg each.

OTTOBRE
In fruttai messa a dimora dei grappoli, dalla cassa di 10 kg, in piccoli plateau da circa 3/4 kg cadauno. Vengono scartati eventuali grappoli lacerati a causa del trasporto o di dimensioni eccessive e non perfettamente maturi.

OCTOBER: the bunches of grapes are taken from the 10 kg crates and laid on small wooden trays holding approx. 3/4 kg each, placed in a fruit cellar. Any grapes that have been damaged due to transport or excessive size or are not perfectly ripe are removed from the bunches.

2
APPASSIMENTO per circa 2/3 mesi.
PREPIGIATURA. Avviene un ulteriore controllo dello stato sanitario del frutto, vengono eliminati eventuali grappoli non perfettamente disidratati o colpiti da muffe anomale.

PIGIODIRASPATURA E FERMENTAZIONE in rosso a temperatura controllata.

A fermentazione ultimata, l'Amarone va svinato travasandolo in botti di legno per l'affinamento.

DRYING (raisining) for approximately 2/3 months.

PRE-CRUSHING. A further check is made on the health of the fruit and any bunches of grapes that are not perfectly dried or present abnormal moulds or mildew are eliminated.

STEMMING, CRUSHING AND FERMENTATION on the skins at a controlled temperature.

Upon completion of fermentation the Amarone is racked off into wooden casks and left to age.

3
Le vinacce rimaste nella cisterna verranno utilizzate per la tecnica del "Ripasso".
/ *The pomace left in the tank will be used for the "Ripasso".*

