

MONTI GARBI

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

Forse anche perché piace molto ai giovani ed è decisamente meno impegnativo sia nella degustazione sia nel prezzo dell'Amarone, il Valpolicella Ripasso sta godendo di un continuo e crescente successo. La creazione del Ripasso Monti Garbi di Tenuta Sant'Antonio prevede per il vino Valpolicella ottenuto da uve fresche una seconda fermentazione con vinacce di uve passite, fermentate e precedentemente utilizzate per la produzione dell'Amarone. Per avere un risultato ottimale è fondamentale sia la qualità del Valpolicella utilizzato sia quella delle vinacce di Amarone fermentate. La tecnica del Ripasso per produrre il Monti Garbi è utilizzata per ottenere un Valpolicella Superiore che si distingue perché giovane, complesso, intenso. Senza dimenticare la piacevolezza che il vino deve offrire a chi lo consuma, facendo così vivere nella storia il "ripasso" come pratica unica del territorio Veronese.

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO.

Perhaps it is its appeal to a younger generation of wine lovers or the fact that it is a little lighter on the palate and a little easier on the pocket than Amarone; whatever it is, the popularity of Valpolicella Ripasso is on the up and up. The technique used to create Ripasso Monti Garbi di Tenuta Sant'Antonio involves the Valpolicella wine obtained from fresh grapes undergoing a second fermentation process with the skins, seeds and pulp of dried fermented grapes previously used to make Amarone. The quality of the Ripasso depends on the quality of the Valpolicella used, as well as the quality of the fermented Amarone pomace. The "ripasso" technique is used to obtain Valpolicella Superiore in the Monti Garbi range and the resulting taste is young, complex and intense. And let's not forget the sensation of pure pleasure a wine must give to whoever drinks it – all in all the "ripasso" is going down in history as a winemaking technique which is unique to the Verona area.



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.



THE CASTAGNEDI FAMILY AND THE "TENUTA SANT'ANTONIO" ESTATE. *Four brothers: Armando, Tiziano, Massimo and Paolo Castagnedi. Their passion for their work began in the midst of their father's vineyards in the Colognola ai Colli area, whereas their professionalism developed over years of hard work, which saw them creating new plantations throughout Italy for an important graft nursery. Then they took the plunge: they decided to produce their own wine, becoming winemakers in their own right. They realised the huge potential of the area in the Garbi Mountains (which in dialect means "sour" and "bitter") but it was a great risk. The soil is very calcareous and the grapes are grown at an altitude of 350 metres, a real record for the Valpolicella terroir which mainly extends through the valleys. Here the wide-ranging temperatures which the grapes are exposed to in the last few months of the ripening process undoubtedly give the wine a deeper colour and richer aroma, adding complexity to the end product. This is what gives Amarone and also Valpolicella, Ripasso and Soave their unusual but unique flavour. Great respect for tradition combined with a desire to look to the future, trusting in innovation: this is how the Castagnedi brothers make their wine.*

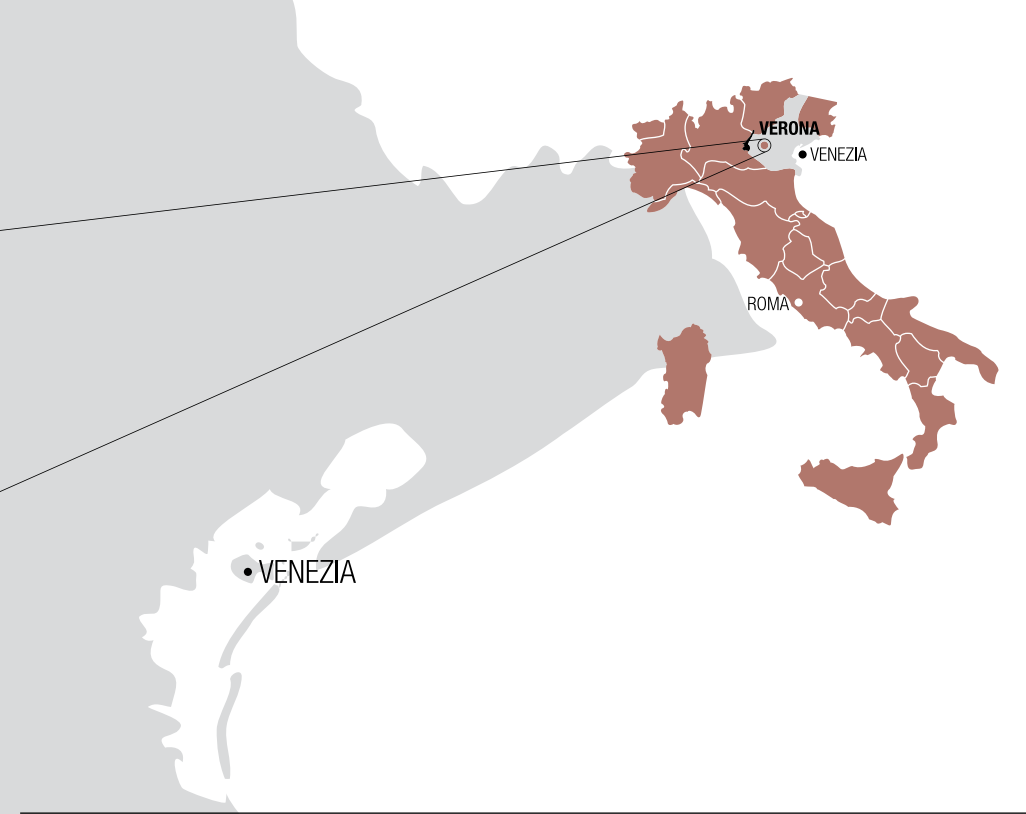
ZONA DI PRODUZIONE DEL VALPOLICELLA / VALPOLICELLA PRODUCTION AREA

- 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

VENETO | ITALY



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.*

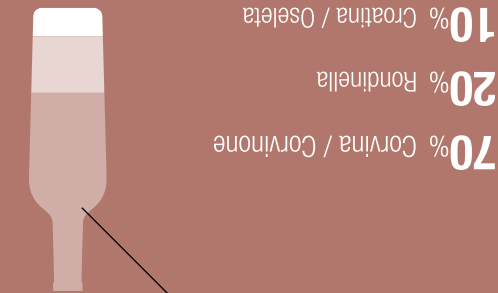
Il fascino intramontabile di William Shakespeare e di Romeo e Giulietta, la suggestione impareggiabile dello scenario dell'Arena e un cartellone lirico e teatrale tra i più ricchi ed importanti del mondo. Visitata ogni anno da centinaia di migliaia di turisti, molti dei quali stranieri, Verona è stata 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.*

www.tenutasantantonio.it

Cantina (satellite address)
Via Monti Garbi Lavagnolo (VR) Italy
37030 Mezzane di Sotto (VR) Italy
P. IVA/C. F. 029226650231
F. +39 045 617 1098
T. +39 045 765 0383
37030 Colognola ai Colli (VR) Italy
Via Certani 23 Località San Zeno

AZIENDA AGRICOLA TENUTA SANT'ANTONIO

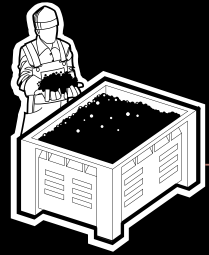


WHAT IS IT?
RIPASSO
CHE COS'È?

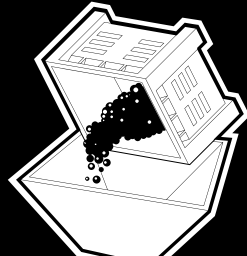


UVE ROSSE PER VALPOLICELLA GIOVANE:
Corvinone / Corvina / Rondinella
RED GRAPES FOR THE YOUNG VALPOLICELLA:
Corvinone / Corvina / Rondinella

1

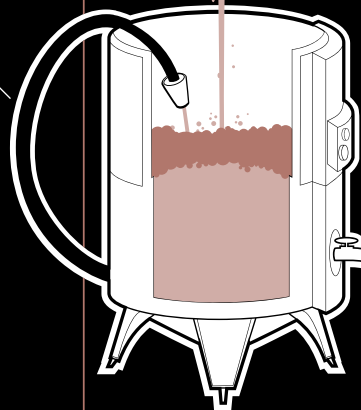


2



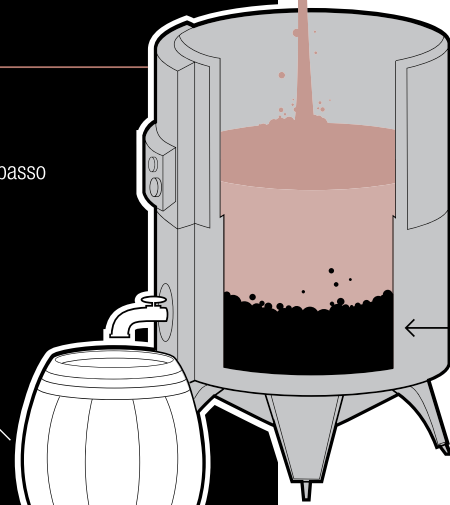
RIMONTAGGIO
/ REPASSING OF MUST OVER THE LEES

3



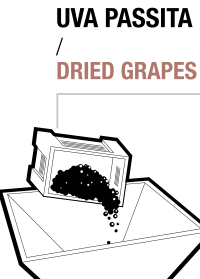
VALPOLICELLA GIOVANE
/ YOUNG VALPOLICELLA

4



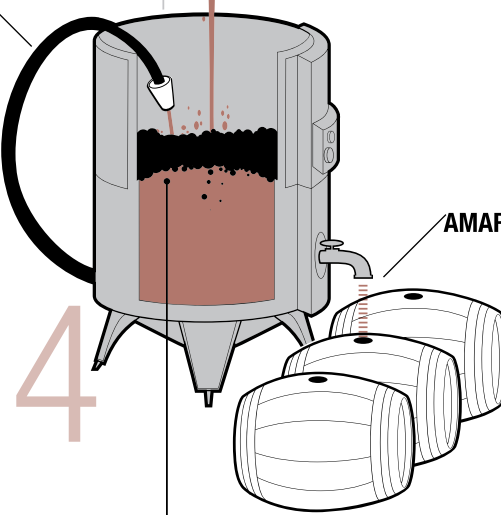
VINO MONTI GARBI
ottenuto dalla tecnica del ripasso
MONTI GARBI WINE
obtained using the "ripasso" technique

3



RIMONTAGGIO
/ REPASSING OF MUST OVER THE LEES

4

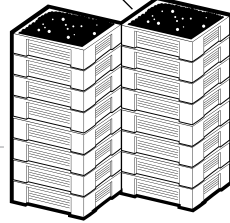


AMARONE

5

APPASSIMENTO
/ TRYING

2



1



UVE ROSSE PER VINO AMARONE:
Corvinone / Corvina / Rondinella
Croatina / Oseleta
RED GRAPES FOR AMARONE:
Corvinone / Corvina / Rondinella
Croatina / Oseleta

RIPASSO. CHE COS'È?

RIPASSO. WHAT IS IT?

FASI DI PRODUZIONE VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO MONTI GARBI

PRODUCTION STAGES FOR VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO MONTI GARBI



VALPOLICELLA GIOVANE

YOUNG VALPOLICELLA

1

Settembre: vendemmia delle uve rosse destinate alla produzione di vino Valpolicella.

September: the red grapes which will be used to produce the Valpolicella wine are picked.

2

Settembre: pigiatura delle uve fresche appena raccolte.

September: the freshly picked grapes are pressed.

3

Fermentazione in rosso a temperatura controllata delle uve fresche.

The fresh grapes undergo fermentation on the skins at a controlled temperature.

4

Marzo: il Valpolicella giovane va a riempire la cisterna contenente le vinacce ancora bagnate e fermentate dell'Amarone.

March: the young Valpolicella wine is added to the vat containing the damp, fermented Amarone pomace.



AMARONE

1

Ottobre: raccolta delle uve rosse migliori destinate alla produzione del vino Amarone.

October: the best red grapes which will be used to produce Amarone are picked.

2

Appassimento naturale di 2/3 mesi delle uve.

The grapes are left to dry naturally for 2-3 months.

3

Dicembre/Gennaio: le uve passite vengono pigiate.

December/January: the dried grapes are pressed.

4

Fermentazione in rosso a temperatura controllata delle uve passite.

The dried grapes undergo fermentation on the skins at a controlled temperature.

5

Febbraio: a fine fermentazione il vino Amarone viene travasato in botti di rovere.

February: fermentation ends and the wine is left to age in durmast oak barrels.

6

La cisterna contenente le vinacce ancora bagnate e fermentate dell'Amarone viene riempita dal Valpolicella giovane.

The vat containing the damp, fermented Amarone grape skins is filled with young Valpolicella.

MARZO

Il vino Valpolicella dopo la rifermentazione nelle vinacce dell'Amarone (ripasso) viene messo ad affinare in botti di rovere

MARCH: The wine obtained from the second fermentation is left to age in wooden barrels, hence the name of this particular technique: "ripasso" (repassing)