

## TELOS ROSSO: LA QUALITA' DEL VINO E' SENZA SOLFITI E SI FORGIANO NELLA TENUTA SANT'ANTONIO

E' un'azienda gestita da quattro fratelli, tutti cresciuti tra le vigne paterne di San Zeno di Colognola ai Colli, Verona, fiorente zona della Valpolicella, dove i vini che si producono hanno nomi importanti e una storia antichissima. Nel 1989 i fratelli Castagneti acquistano un terreno nella zona di Mezzane che, unito alla proprietà paterna, porta alla nascita dell'attuale Tenuta Sant'Antonio: 80 ettari di terra vocata per il vino. Cos'è dalle cantine di Lavaggio nasce uno splendido Amarone, e a seguire una selezione di vini bianchi e vini rossi come Tàolos, bianco e rosso, frutto di un progetto-sfida, e dalla forte volontà di offrire un prodotto più salustico, accompagnato da una piacevolezza unica e forse, rara. In vigna, infatti, non si usano fitosanitari ma alternative naturali, oltre il biologico, e con interventi esclusivamente manuali, compresa la raccolta dell'uva.

Inoltre, il processo di vinificazione, viene attivato esclusivamente con prodotti di origine organica, senza aggiunta di solfiti in pigiatura, né solfati in fase di fermentazione. Il progetto "Tàolos" voluto dei fratelli Castagneti, propone ai consumatori un vino naturale, mantenendo inalterata la qualità dei vini dell'intera filiera della Tenuta Sant'Antonio.

Da questo progetto nascono tre magnifici vini: Tàolos Il Rosso, Tàolos Il Bianco e Tàolos Amarone, frutto di uno studio durato 6 anni, e che ha portato nel 2011 a mettere sul mercato le prime bottiglie di Tàolos Il Bianco e nel 2012 anche Tàolos Il Rosso. Il progetto "Tàolos", ha visto il proprio completamento nel 2013, con l'uscita del Tàolos Amarone. La peculiarità di questi vini sta nel loro percorso, ovvero, dal vitigno, dove le concimazioni si basano sull'analisi dei mosti dell'uva ottenuta da ogni singolo vigneto. I fitosanitari sono sostituiti con alternative naturali che non hanno tempi di carenza e non rilasciano molecole residuali nel vino. La vite è accompagnata con operazioni manuali compresa la vendemmia,

rigidamente eseguita a mano e in piccole cassette. Il processo di vinificazione viene attivato esclusivamente con prodotti di origine organica, senza aggiungere solfiti in pigiatura, tantomeno in fermentazione e prima dell'imbottigliamento. In cantina vige la perfezione: pulizia assoluta in tutti gli ambienti, impianti di vinificazione in acciaio inox e a temperature controllate, contenitori in acciaio o in legno perfettamente igienizzati e salustici, bottiglie scure e sterili dove il vino viene fatto riposare in ambienti idonei per temperature, ventilazione e umidità sempre controllati. Il vino così ottenuto, non solo risponde al progetto finalizzato, ma si presenta a tavola, di buona consistenza, piacevole equilibrio, eccellente integrità in tutti i parametri compositivi (agronomi ed enologici). Questi Vini da noi Testati: TELOS/il ROSSO 2010 - VALPOLICELLA SUPERIORE: composto dall'70% di vino proveniente da uve Corvina, 20% di Rondinella, 5% Croatina e 5% Oseleta, proviene da vitigni con un'età tra i 20-25 anni, con sistema di allevamento a Guyot, con densità d'impianto tra 6000/6500 piante per ettaro, e resa massima 70 q. li/ha. La Vendemmia viene svolta a mano in cassette, la Fermentazione alcolica a si svolge a temperatura controllata con lieviti selezionati. La Malolattica avviene durante la fermentazione alcolica.

L'affinamento avviene in botte da 5 hl di rovere francese per un anno. 50% botti nuove e 50% botti 2° passaggio. Alcool 14% Vol. - Acidità 5,5 g/l - Zuccheri residui 5,0 g/l - Longevità potenziale 4- 5 anni Dati Organolettici e Sensoriali. Visivamente si presenta con colore rosso rubino scuro, cromatura naturale, sfumature rosso cardinalie e micro ossidazione, che lo pone come nella scala di vino di "pregio" enologico, nella scala compositiva;

Olfattivamente pulito, mostra la sua corazza aromatica e fruttata e l'ottima sensazione di lampone; nessun improprio dell'uva e del vino, pulito, lungo e piacevole;

Gustativamente è possente, si propone con un buon equilibrio, ottimo paniere di sensazioni, micro vena astrigente, buona spalla acida, piacevole ad ogni sorso. Abbinamento: Tàolos Rosso 2010 - Valpolicella Superiore - si propone come vino ottimo per antipasti di salumi caldi (cotechino, spalla cotta, salame cotto, pacetta grigliata, ecc.), nonché crudi (Prosciutto di Parma, Coppa Piacentina, Salame Cremonese, Toscano, ecc.) Primi piatti di pasta o di Riso dai sughi elaborati, carni rosse alla griglia o alla piastra, arrosti saporiti con salse regionali, brasato, agnello e cacciagione, timballo di melanzana alla parmigiana, nonché formaggi di buona stagionatura non piccanti. TELOS/il ROSSO 2011:

VALPOLICELLA SUPERIORE: composto dall'70% di vino proveniente da uve Corvina, 20% di Rondinella, 5% Croatina e 5% Oseleta, proviene da vitigni con un'età tra i 20-25 anni, con sistema di allevamento a Guyot, densità d'impianto tra 6000/6500 piante per ettaro, e resa massima 70 q. li/ha. La Vendemmia viene svolta a mano in cassette, la Fermentazione alcolica a si svolge a temperatura controllata con lieviti selezionati. La Malolattica avviene durante la fermentazione alcolica, mentre l'affinamento si svolge in botte da 5 hl di rovere francese per un anno, 50% botti nuove e 50% botti 2° passaggio. Alcool 14% Vol. - Acidità 5,8 g/l - Zuccheri residui 4,9 g/l - Longevità potenziale 5- 6 anni Dati Organolettici e Sensoriali.

Visivamente si presenta con colore rosso rubino intenso, cromatura perfetta, sfumature rosso violaceo e naturale, collocandosi tra i vini di alta qualità salustica enologicamente. Olfattivamente è pulito, integro naturale, mostra una struttura aromatica e fruttata giovane e in via di maturazione e con una piacevole nota di ciliegia avvolgente ad ogni olfeggio eseguito.

Gustativamente si propone potente, buon equilibrio, cos'è la spalla acida che protegge il paniere delle sensazioni aromatiche, speziate e fruttate naturalmente racchiuse. E' piacevole ad ogni sorso. Abbinamento: Tàolos Rosso 2011 - Valpolicella Superiore - è adatto con antipasti regionali di salumi, bresaola, cubetti di mortadella, speck, lardo, con torte salate, gnocco fritto, bruschette, polente fritte, verdure e funghi sottolio di qualità, vol-au-vent saporiti, caponata di melanzana, ecc.; Ideale con risotti con pistilli di zafferano, salsiccia funghi, oppure con zucca e fegato d'oca, con l'ossobuco, nonché con paste alla puttanesca, alla ciociara, matriciana, paccheri al sugo con carne di maiale, paste al forno e lasagne al forno, tortelli di carne con sughi aromatici, ecc.; secondi piatti di carne come lo stinco al forno, tagliata di manzo, agnello al forno, spiedini e carni alla griglia, cotechino poco aromatico, faraona al forno e per i formaggi si sposa bene con formaggi semi stagionati e con quello che vi piace. Concludiamo, sottolineando che questi sono vini di eccezionale qualità e possono essere abbinati anche a ciò che più ci piace. Dal 2014 sono vini da tenere sulla nostra

tavola e diÂ coloro che sono amantiÂ dei vini salutistici.-----per maggiori info: Tenuta TÃ©los Vini senza Solfiti

Contatti

web: [www.so2freewine.com](http://www.so2freewine.com)

e-mail: [info@tenutasantantonio.it](mailto:info@tenutasantantonio.it)Sede legale

Via Ceriani 23 localitÃ San Zeno 37030 Colognola ai Colli (VR) Italy

T +39 045 765 0383

F +39 045 617 1098Sede cantina

Via Monti Garbi localitÃ San Briccio 37030 Lavagno (VR) Italy

t +39 045 874 0682