

L'AMARONE SENZA SOLFITI: E' DI TELOS ED E' UNA MERAVIGLIA ENOLOGICA

Teleos Ã il risultato di un progetto vitivinicolo ed enologico che punta alla realizzazione di grandi vini Italiani senza solfiti aggiunti, ed Ã sbocciato tre le vigne di San Zeno di Colognola ai Colli, fiorente zona della Valpolicella e dove i vini che si producono in questa zona hanno nomi importanti e antichissima storia .I quattro fratelli Castagneti, dell'attuale Tenuta Sant'Antonio, decidono, qualche anno orsono, di offrire al pubblico Italiano ed estero, un prodotto tutto salutistico e con una piacevolezza rara, realizzato senza l'uso di fitosanitari, ovvero, oltre il biologico, e con interventi esclusivamente manuali, compresa la raccolta dell'uva e con un processo di vinificazione attivato esclusivamente con prodotti di origine organica, senza aggiunta di solfiti in pigiatura, nÃ© solfati in fase di fermentazione. Dal progetto nasce questo particolare Amarone, frutto di uno studio durato 6 anni e che ha portato nel 2013, all'uscita del Telos l'Amarone senza Solfiti. La peculiaritÃ di questo vino (cosÃ tutti quelli della filiera Telos) sta nel suo percorso, ovvero, dal vitigno, dove le concimazioni si basano sull'analisi dei mosti dell'uva ottenuta da ogni singolo vigneto, cosÃ i fitosanitari sostituiti con alternative naturali che non hanno tempi di carenza e non rilasciano molecole residuali nel vino. La vite Ã 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 si richiede la perfezione ambientale: 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 salutistici, bottiglie scure e sterili dove il vino viene fatto riposare in ambienti ideali per temperature, ventilazione e umiditÃ sempre controllati. L'Amarone cosÃ ottenuto si presenta a tavola con un'ottima consistenza, ottimo equilibrio, eccellente integritÃ in tutti i parametri agronomi ed enologici richiesti ad un grande vino. Questi alcuni dati su TELOS/l'Amarone Senza Solfiti.

E' un vino composto dall'70% di vino proveniente da uve Corvina, 20% di Rondinella, 5% Croatina e 5% Oseleta, proviene da vitigni con un'etÃ tra i 20-25 anni, con sistema di allevamento a Guyot, con densitÃ 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 per 16 mesi in botte da 5 hl di rovere francese + un periodo in barrique nuove. Alcool 15,50% Vol. - AciditÃ 5,7 g/l - Zuccheri residui 6,0 g/l - LongevitÃ potenziale 6 - 7 anni Dati Organolettici e Sensoriali.

Visivamente si presenta con colore rosso rubino scuro, cromatura naturale, sfumature violacee tipico colore della melanzana, cerchio glicerico argentato naturale e una presenza di micro ossidazione.

Olfattivamente Ã un vino pulito, con un'ottima corazza aromatica, piacevoli sensazioni fruttate, nessun improprio dell'uva e del vino, lungo e avvolgente;

Gustativamente Ã possente, si propone con un ottimo paniere di sensazioni fruttate e speziate, una vena aromatica che ricorda la confettura di frutti neri aggiunti, il cioccolato fuso, la curruaba. Ottimo l'equilibrio organolettico, avvolgente e piacevole ad ogni sorso. Indicazioni per l'Abbinamento: Ã un vino adatto con grandi piatti di carni alla griglia, oppure in casseruola, al forno o alla brace. Ottimo con la cacciagione, nonchÃ con brasati in tutte le maniere e piatti di carne come lo stinco al forno, tagliata di manzo, agnello al forno, spiedini e carni alla griglia, cotechino aromatico, faraona al forno, e formaggi stagionati accompagnati da mostarde piccanti. E' un vino dai molteplici abbinamenti e non puÃ mancare sulla tavola dei buon gustai e si sposa anche con quello che piÃ ci piace.-----per maggiori info: Tenuta Telos Vini senza Solfiti

Contatti

web: www.so2freewine.com

e-mail: info@tenutasantantonio.it Indirizzo e-mail protetto dal bots spam , deve abilitare Javascript per vederlo

Sede legale

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

T +39 045 765 0383

F +39 045 617 1098 Sede cantina

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

t +39 045 874 0682

Ã