# Scaia Garganega/Chardonnay

De wijn geurt en smaakt intens en complex naar bloemen als acacia en jasmijn, stuift aroma’s van ananas, grapefruit en sinaasappel. Zacht fris met een mooie balans en fijn Italiaans bittertje in de afdronk.

Rating: Not Rated Yet
**Price**
15,50 €

Ask a question about this product

ManufacturerTenuta Sant Antonio

Description

Het wijnhuis van Tenuta Sant Antonio: Armando, Tiziano, Paolo en Massimo Castagnedi zijn met vier broers met één gedeelde passie, namelijk de mooiste Valpolicella, Amarone en Soave maken in hun geboortestreek ten noorden van Verona. Met een gezonde dosis lef en een vooruitziende blik kocht het viertal in 1989 een domein in de heuvels van Monti Garbi. Daarmee werd hun droom werkelijkheid en legden ze de basis voor wat vandaag de dag geldt als een van de meest toonaangevende wijndomeinen in de regio.

Scaia is een verwijzing naar de bodem. De grond waar de Garganega en Chardonnay druiven voor deze wijn groeien bestaat namelijk uit witte, krijtachtige kalk en bevat veel snippers. Deze snippers worden in de regio scaia genoemd. De druiven worden afzonderlijk vergist in temperatuurgecontroleerde, gekoelde roestvrijstalen cuves. Op deze manier is het mogelijk om toch frisse wijnen te maken van druiven uit zeer warme gebieden.

De wijn geurt en smaakt intens en complex naar bloemen als acacia en jasmijn, stuift aroma’s van ananas, grapefruit en sinaasappel. Zacht fris met een mooie balans en fijn Italiaans bittertje in de afdronk.

**Reviews**

There are yet no reviews for this product.