

Vendemmia 1996
Campo dei Gigli
Amarone della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata

Vino ottenuto per uve di uve leggermente appassite di Corvina 70%, Rondinella 20% e altre 10%.
Affinato poi per 3 anni in botti di rovere di Slavonia.
Vuole essere questa l'espressione di un Amaro innovativo cercando di mantenere i principi della tradizione.

L01/03/00



PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA:
AZIENDA AGRICOLA "TENUTA S. ANTONIO"
DI CASTAGNEDI MASSIMO, ARMANDO, PAOLO E TIZIANO
SAN ZENO DI COLOGNOLA AI COLLI - VERONA (ITALIA)

750 ml e ITALIA 15,5% vol.

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

Vendemmia 1998

Monti Garbi
VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata
SUPERIORE

Vino ottenuto da uve Corvina 70%, Rondinella 20% e altre 10%. Rifermentato, secondo tradizione, con il metodo del rapasso. Affinato poi per 10 mesi in botti di rovere di Slavonia da 350 l e, minimo 6 mesi, in bottiglia.
Va servito alla temperatura di 15-18°C.

L01/03/00



PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA:
AZIENDA AGRICOLA "TENUTA S. ANTONIO"
DI CASTAGNEDI MASSIMO, ARMANDO, PAOLO E TIZIANO
SAN ZENO DI COLOGNOLA AI COLLI - VERONA (ITALIA)

1,5 l e ITALIA 13% vol.

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

Tenuta Sant'Antonio

Annata 1996

**Colori
d'Autunno**
PASSITO

Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Prodotto da uve Chardonnay 100%.
Quando assaporate questo passito
pensate alla terra, alla vite, all'uomo
e poi fermatevi un attimo... pensate che
un giorno si sono incontrati e assieme
hanno deciso di collaborare.
Ecco, questo è il vino!

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA:
AZIENDA AGRICOLA "TENUTA S. ANTONIO"
DI CASTAGNEDI MASSIMO, ARMANDO, TIZIANO E PAOLO
SAN ZENO DI COLOGNOLA AI COLLI - VERONA



ITALIA 375 ml 12% vol.

NON DISPERDERE
IL VETRO NELL'AMBIENTE

L1/06/99

Vendemmia 1998

CAPITELLO
CHARDONNAY

Veneto

Indicazione Geografica Tipica



Da un leggero appassimento di uve Chardonnay selezionate e vinificate con un breve contatto con le bucce, nasce questo vino. Affinato poi in botti di Slavonia, è messo in bottiglia dopo 10 mesi. Vino di buona struttura ad ampia complessità aromatica, ama essere abbinato a piatti importanti e delicati.
Va servito a 12-14°C.



PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA:
AZIENDA AGRICOLA "TENUTA S. ANTONIO"
DI CASTAGNEDI MASSIMO, ARMANDO, TIZIANO E PAOLO
SAN ZENO DI COLOGNOLA AI COLLI - VERONA

ITALIA 1,5 l 12,5% vol.

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE