

# Amarone “Campo dei Gigli” di Tenuta Sant’Antonio – Famiglia Castagnedi

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Novembre 2023



Essere Famiglia. Un famiglia di origini contadine, ma con una storia che travalica il tempo e lo supera fino ad oggi nella sua consistente forza di spirito. Cercare quotidianamente di trasmettere questa storia a chiunque abbia l’animo aperto per accoglierla è un pilastro identitario proprio della Famiglia Castagnedi, produttrice, con il marchio “Tenuta Sant’Antonio”, dell’Amarone “Campo dei Gigli” 2018 degustato oggi.

L’Amarone “Campo dei Gigli” è un bilanciamento di uve autoctone allevate a pergola veronese, dove la Corvina ed il Corvinone sono parte maggioritaria. La lavorazione di queste uve è attenta fin dalla raccolta manuale al successivo appassimento ed il vino ottenuto rimane in tonneaux nuove per

almeno 3 anni sentendosi a proprio agio nelle cantine di famiglia.

Questo vino apre nel bicchiere la storia del territorio sul quale nasce, è autentico e pieno di quelle emozioni che un naso attento coglie, nelle sfumature ampie e armoniose, perfino misteriose per quanto attiene al suo colore quasi impenetrabile, ma dove l'unghia del bicchiere, di un color porpora vivo, comunica il vivace battito del cuore di questo Amarone 2018.

Al naso è un panorama olfattivo di sentori delicati e al tempo stesso potenti, confettura di more selvatiche, spezie e legni orientali, quel cacao puro accarezzato dal pepe, un profumo che richiama il focolare domestico di tempi antichi.

L'armonia ed il bilanciamento gustativo sono impressionanti. Lascia in bocca una pienezza senza compromessi; una leggera nota acida ne conferma la longevità, e la morbidezza è difficile da descrivere.

L'Amarone "Campo dei Gigli" è un esempio riuscito del nuovo percorso qualitativo dell'azienda che oggi più che mai può essere d'esempio per il nuovo e contemporaneo stile "Valpolicella Orientale", fatto di attenzioni in vigna, selezioni rigorose e terroir. Quel terroir bianco unico della Valpolicella che, trasmesso nel bicchiere, non solo concede eleganza e verticalità, ma è la chiave per il futuro della denominazione.

Più che pensare a degli abbinamenti, degustando questo vino mi è venuta alla mente una frase di Jonathan Swift (autore dei viaggi di Gulliver): "Il vino dovrebbe essere mangiato, è troppo buono per essere solo bevuto". Complimenti, Famiglia Castagnedi, e grazie.

# Company Profile

Tenuta Sant'Antonio nasce nel 1995 come sogno dei quattro fratelli Castagnedi che, provenienti da generazioni di viticoltori, si sono impegnati a realizzare vini iconici guidati da ricerca, esperienza e passione, dando una nuova interpretazione a terroir che racchiudono pietre miliari della tradizione vinicola veneta, italiana e mondiale: Valpolicella DOC e Soave DOC. Situata tra gli splendidi pendii di Colognola ai Colli, la Tenuta è un progetto imprenditoriale ambizioso e in continua evoluzione che ha sempre posto la qualità rigorosa come spina dorsale della produzione, spingendo continuamente i confini dell'innovazione per favorire la sostenibilità, l'eccellenza e il riconoscimento internazionale e garantendo la massima espressione dell'identità dell'azienda. Tre i brand prodotti, Tenuta Sant'Antonio, Scaia e Télos, capaci di stupire con etichette dall'Amarone al Soave passando per il Valpolicella, ognuno con la propria anima e intimamente legati al saper fare dell'azienda. Attraverso di essi la famiglia esprime la sua visione della viticoltura, creando ogni bottiglia in modo unico e applicando la cura dell'artigianalità a una produzione in grado di conquistare i consumatori in tutto il mondo.

**FAMIGLIA CASTAGNEDI – Tenuta Sant'Antonio / SCAIA / TÉLOS**

Via Ceriani 23

Colognola Ai Colli (VERONA), VR 37030 IT

[info@tenutasantantonio.it](mailto:info@tenutasantantonio.it)

+39 045 765 0383

[www.tenutasantantonio.it](http://www.tenutasantantonio.it)

