

# Soave Doc “Vigna Monte Ceriani” di Tenuta Sant’Antonio – Famiglia Castagnedi

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Luglio 2023



Un racconto di famiglia, davanti ad un bicchiere di vino, comodamente seduti sulle colline ad est della città dell'amore e dell'opera lirica, Verona.

Famiglia Castagnedi racconta attraverso i suoi vini il suo costante impegno e, nella sua Tenuta Sant'Antonio, il tempo del racconto ha dato spazio alla poesia, anche vitivinicola.

Il “Vigna Monte Ceriani” è un emblema di come la regina dei vitigni locali, la Garganega, possa tramutarsi in un portavoce di questa parte della penisola italiana. La Garganega

utilizzata, che si estende sui dolci pendii collinari, ha sviluppato negli anni un rapporto sinergico con l'ambiente che la ospita e con i suoli (piuttosto diversificati) di matrice vulcanica, calcarea e ricchi di fossili.

Vigne di Garganega che portano bene il loro mezzo secolo di età, quelle utilizzate da Tenuta Sant'Antonio per questo vino bianco, annata 2020, dal colore giallo solare con riflessi lievemente verdolini.

Un impatto olfattivo di grande personalità, note minerali ben distinguibili e armonizzate da frutta che riporta ai tropici ma anche ad un mix di agrumi, in modo particolare il pompelmo.

In bocca è morbido ma con un carattere sicuro e franco, molto lineare e piacevole la nota sapida, esaltante quella minerale molto ben definita nel retrogusto finale.

La personalità non manca e quando si ha davanti un vino bianco di questa forte identità, che a nostro parere può stare ancora diversi anni in cantina ad affinarsi, gli abbinamenti devono essere dello stesso valore.

Famiglia Castagnedi, a partire dall'annata 2020 per il "Vigna Monte Ceriani", ha inoltre rivoluzionato la percezione dei loro vini bianchi grazie alla consapevolezza della critica internazionale, creando il progetto "I GRANDI BIANCHI", caratterizzati da una nuova linea estetica in etichetta e percettiva enologica, innalzando la qualità grazie al "Progetto Qualità" sviluppato negli ultimi anni in cantina.

Lo abbiamo accompagnato a gnocchi al gorgonzola e noci su un letto di crema di sedano rapa ed ha armonizzato in maniera perfetta la nostra degustazione.

## **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 Télòs, 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)

