

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



TEZZA

Valpolicella Ripasso D.O.C.
Valpantena Superiore

VITIGNI. Corvina e Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE. Valpantena (Verona).

CARATTERISTICHE DEL TERRENO. Calcareo e ben dotato di sostanza organica. Ricco di potassio, calcio e magnesio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Guyot e Pergola Inclinata Veronese.

EPOCA DI VENDEMMIA. Settembre e Ottobre.

VINIFICAZIONE. Diraspatura e pigiatura delle uve, inoculo con lieviti selezionati.

FERMENTAZIONE. Con macerazione in vasche di acciaio a 25°C. Rimontaggi e delestage giornalieri. Rifermentazione sulle vinacce dell' Amarone.

AFFINAMENTO. 24 mesi nella propria cantina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Rosso rubino concentrato, profumo di mora e ribes nero, viola appassita, pepe nero, balsamico. Morbido e caldo, con tannicità adeguata.

ABBINAMENTI. Carni ai ferri, salumi e formaggi.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Polenta e soppresa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 16°C.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013