



TEZZA

Ma Roat Valpolicella Ripasso D.O.C. Superiore

VITIGNI. 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone.

ZONA DI PRODUZIONE. Poiano e Nesente di Valpantena (Verona).

CARATTERISTICHE DEL TERRENO. 22% Scheletro, 22% Sabbia, 66% Limo, 12% Argilla, Calcare totale 36%, Calcare attivo 10%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Guyot e Pergola Inclinata Veronese.

DENSITÀ D'IMPIANTO. 4500 viti per ettaro.

RESA PER ETTARO. 90 q.li.

PRODUZIONE PER VITE. 2 Kg.

EPOCA DI VENDEMMIA. Ottobre.

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

FERMENTAZIONE. Con macerazione in vasche di acciaio per 10 giorni a 25°C. Rimontaggi e delestage giornalieri. Rifermentazione sulle vinacce dell' Amarone a Gennaio, per ogni litro di Amarone prodotto se ne ottengono due di Ripasso.

AFFINAMENTO. 18 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore rubino violaceo, profumo di lampone e mora, pepe nero e liquirizia. Caldo e con tannino ben levigato.

ABBINAMENTI. Zuppe, carni bianche, formaggi freschi.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Pasta e fagioli veneta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 15°C.

