

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



TEZZA

Recioto della Valpolicella D.O.C.G. Valpantena

VITIGNI. 80% Corvina, 20% Rondinella.

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. Settembre e Ottobre con cernita delle uve migliori.

APPASSIMENTO. In plateau fino a Marzo in fruttajo a 18°C e 70% di umidità.

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

FERMENTAZIONE. Con macerazione in vasche di acciaio per 30 giorni a 18°C. Rimontaggi e delestage giornalieri.

AFFINAMENTO. 12 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Rosso scuro impenetrabile, sentori di confettura di amarene, note balsamiche e cioccolato. Fruttato, morbido con tannicità elegante.

ABBINAMENTI. Pasticceria secca e dessert al cioccolato.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Torta Sbrisolona.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 14°C.



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