

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



TEZZA

Pinot

Vino spumante Extra dry

VITIGNI. Pinot Grigio.

ZONA DI PRODUZIONE. Poiano di Valpantena (Verona).

CARATTERISTICHE DEL TERRENO. 20% Scheletro, 23% Sabbia, 64% Limo, 13% Argilla, Calcare totale 35%, Calcare attivo 9%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO. 4500 viti per ettaro.

RESA PER ETTARO. 120 q.li.

PRODUZIONE PER VITE. 2,2 Kg.

EPOCA DI VENDEMMIA. Agosto.

VINIFICAZIONE. Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice dell'uva. Inoculo con lieviti selezionati sul mosto limpido.

FERMENTAZIONE. In vasche di acciaio per 10 giorni a 18°C.

SPUMANTIZZAZIONE. Metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore giallo paglierino carico, spuma cremosa, all'olfatto intenso e fruttato con sentori di pera Williams, sapore persistente, ricco e morbido.

ABBINAMENTI. Come aperitivo, crostacei, frittiture di pesce, pesce crudo.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Risotto con la tinca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 7°C.



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