

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



CORTE MAJOLI

Pinot Grigio D.O.C.
Delle Venezie

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 e Cordone speronato G.D.C..

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.

AFFINAMENTO. 3 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore giallo ramato, all'olfatto fresco e fruttato con sentori di pera matura, sapore persistente, morbido e sapido.

ABBINAMENTI. Antipasti, piatti a base di pesce, formaggi freschi.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Risotto con asparagi selvatici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 10°C.



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