

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

RECIOTO della VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VALPANTENA

- 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: Settembre e Ottobre con cernita delle uve migliori in plateau fino a Marzo in fruttajo a 18°C e 70% di umidità
Appassimento: diraspatura e pigiatura delle uve, inoculo con lieviti selezionati.
Vinificazione: con macerazione in vasche di acciaio per 30 giorni a 18°C. Rimontaggi e delastage giornalieri.
Fermentazione: con macerazione in vasche di acciaio per 30 giorni a 18°C. Rimontaggi e delastage giornalieri.
Affinamento: 24 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
Dati analitici: Gradazione alcolica 14,32 %vol
Zuccheri residui 142,4 g/l
Estratto secco netto 44,4 g/l
Acidità totale 6,80 g/l
PH 3,77

