

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



BROLO DELLE GIARE

Valpolicella D.O.C.

Valpantena Superiore

Ripasso

VITIGNI. 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Oseleta.

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

CARATTERISTICHE DEL TERRENO. 25% Scheletro, 23% Sabbia, 67% Limo, 10% Argilla, Calcare totale 37%, Calcare attivo 10%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Guyot e Pergola Inclinata Veronese.

DENSITÀ D'IMPIANTO. 4500 viti per ettaro.

RESA PER ETTARO. 80 q.li.

PRODUZIONE PER VITE. 1,8 Kg.

EPOCA DI VENDEMMIA. Ottobre con cernita delle uve migliori.

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 del Recioto a Marzo, per ogni litro di Recioto prodotto se ne ottiene 1,5 di Ripasso.

AFFINAMENTO. 24 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore rubino con riflessi viola, sentori di amarene, vaniglia, cioccolato e cannella. Equilibrato, caldo e giustamente tannico.

ABBINAMENTI. Carni bollite e ai ferri, formaggi.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Tagliere di formaggi Monte Veronese e Cimbro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 16°C.



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