

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA
www.tezzawines.it



TEZZA

Amarone 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 Dicembre in fruttai 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. 36 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore rubino profondo, al naso confettura di ciliegia, vaniglia, liquirizia, tabacco. Al gusto caldo, morbido e intensamente tannico.

ABBINAMENTI. Carni alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Pastissada con polenta.

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