

# TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA  
[www.tezzawines.it](http://www.tezzawines.it)



## TEZZA

### Valpolicella Ripasso D.O.C. Valpantena Superiore

**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.** Ottobre.

**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 dell' Amarone a Gennaio, per ogni litro di Amarone prodotto se ne ottiene uno di Ripasso.

**AFFINAMENTO.** 18 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.** Rosso rubino concentrato, profumo di mora e ribes nero, viola appassita, pepe nero, balsamico. Morbido e caldo, con tannicità adeguata.

**ABBINAMENTI.** Carni ai ferri, salumi e formaggi.

**PIATTO TIPICO CONSIGLIATO.** Polenta e soppresa.

**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