



TEZZA

Dora'rt Vino spumante dolce

VITIGNI. 70% Garganega, 30% Moscato giallo.

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. Pergola Inclinata Veronese.

DENSITÀ D'IMPIANTO. 4500 viti per ettaro.

RESA PER ETTARO. 100 q.li.

PRODUZIONE PER VITE. 2,2 Kg.

EPOCA DI VENDEMMIA. Settembre e Ottobre con cernita delle uve migliori.

APPASSIMENTO. In plateau fino a Marzo in fruttai a 18°C e 70% di umidità.

VINIFICAZIONE. Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice dell'uva.

FERMENTAZIONE. Inoculo con lieviti selezionati sul mosto limpido. In vasche di acciaio per 10 giorni a 18°C.

AFFINAMENTO. 30 mesi in acciaio.

SPUMANTIZZAZIONE. Metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Giallo dorato, al naso albicocca, miele e vaniglia. Morbido, cremoso e piacevolmente fresco.

ABBINAMENTI. Sfogliatine al burro, dolci alle creme.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Torta millefoglie con crema pasticcera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 8°C.

