

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



CORTE MAJOLI

Valpolicella Ripasso D.O.C.
Superiore

VITIGNI. 60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone.

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

CARATTERISTICHE DEL TERRENO. 20% Scheletro, 23% Sabbia, 64% Limo, 13% Argilla, Calcare totale 35%, Calcare attivo 9%.

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 ottengono due di Ripasso.

AFFINAMENTO. 12 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Rosso rubino luminoso. All'olfatto mora matura, chiodi di garofano, tabacco e liquirizia. Sapore gustoso, morbido e fresco.

ABBINAMENTI. Carni bollite, arrosti e selvaggina.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Lesso con pearà.

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