

# TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

[www.tezzawines.it](http://www.tezzawines.it)



## CORTE MAJOLI

Valpolicella D.O.C.

**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.

**AFFINAMENTO.** 3 mesi in acciaio.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.** Colore rubino lucente, profumo di ciliegia e viola, lievemente minerale, fruttato e fresco al palato.

**ABBINAMENTI.** Primi piatti, carni bianche e salumi.

**PIATTO TIPICO CONSIGLIATO.** Risotto all'Isolana.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE.** 14°C.



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