

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



BROLO DELLE GIARE

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Valpantena

Riserva

VITIGNI. 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Oseleta.

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

CARATTERISTICHE DEL TERRENO. 25% Scheletro, 23% Sabbia, 67% Limo, 10% Argilla, Calcare totale 37%, Calcare attivo 10%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Guyot e Pergola Inclinata Veronese.

DENSITÀ D'IMPIANTO. 4500 viti per ettaro.

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

APPASSIMENTO. In plateau fino a Gennaio 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. 48 mesi in barriques, 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Rosso granato scuro, al naso amarene sotto spirito, grafite, cioccolato. Ottima freschezza, tannino deciso e vellutato.

ABBINAMENTI. Carni rosse arrosto e alla griglia, salumi e formaggi stagionati.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Risotto all'Amarone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 17°C.



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