

# TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

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



## BROLO DELLE GIARE

Valpolicella D.O.C.

Valpantena Superiore

**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 con cernita delle uve migliori.

**APPASSIMENTO.** 30 giorni 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 10 giorni a 25°C. Rimontaggi e delestage giornalieri.

**AFFINAMENTO.** 24 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.** Colore rubino con riflessi viola, sentori di amarena, vaniglia, cioccolato e cannella. Equilibrato, caldo e giustamente tannico.

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

**PIATTO TIPICO CONSIGLIATO.** Tagliere di formaggi Monte Veronese e Cimbro.

**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