



## TEZZA

### Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Valpantena

**VITIGNI.** 80% Corvina, 20% Rondinella.

**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.** 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 Dicembre 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.** 36 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.** Colore rubino profondo, al naso confettura di ciliegia, vaniglia, liquirizia, tabacco. Al gusto caldo, morbido e intensamente tannico.

**ABBINAMENTI.** Carni alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati.

**PIATTO TIPICO CONSIGLIATO.** Pastissada con polenta.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE.** 16°C.

