

# TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

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



## TEZZA

Pinot

Vino spumante Brut Biologico

**VITIGNI.** Pinot Grigio.

**ZONA DI PRODUZIONE.** Veneto.

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO.** Guyot.

**DENSITÀ D'IMPIANTO.** 4500 viti per ettaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA.** Agosto.

**VINIFICAZIONE.** Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice dell'uva. Inoculo con lieviti selezionati sul mosto limpido.

**FERMENTAZIONE.** In vasche di acciaio per 10 giorni a 18°C.

**SPUMANTIZZAZIONE.** Metodo Charmat.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.** Colore giallo paglierino carico, spuma cremosa, all'olfatto intenso e fruttato con sentori di pera Williams, sapore persistente, ricco e morbido.

**ABBINAMENTI.** Come aperitivo, crostacei, frittura di pesce, pesce crudo.

**PIATTO TIPICO CONSIGLIATO.** Risotto con la tinca.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE.** 7°C.



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