



## TEZZA

### Dora'rt Vino spumante dolce

**VITIGNI.** 70% Garganega, 30% Moscato giallo.

**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.** 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 Marzo in fruttai a 18°C e 70% di umidità.

**VINIFICAZIONE.** Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice dell'uva.

**FERMENTAZIONE.** Inoculo con lieviti selezionati sul mosto limpido. In vasche di acciaio per 10 giorni a 18°C.

**AFFINAMENTO.** 30 mesi in acciaio.

**SPUMANTIZZAZIONE.** Metodo Charmat.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.** Giallo dorato, al naso albicocca, miele e vaniglia. Morbido, cremoso e piacevolmente fresco.

**ABBINAMENTI.** Sfogliatine al burro, dolci alle creme.

**PIATTO TIPICO CONSIGLIATO.** Torta millefoglie con crema pasticcera.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE.** 8°C.

