

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



CORTE MAJOLI

Valpolicella D.O.C.

VITIGNI. 60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone.

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

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Guyot e Pergola Inclinata Veronese.

DENSITÀ D'IMPIANTO. 4500 viti per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA. Ottobre.

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. 3 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore rubino lucente, profumo di ciliegia e viola, lievemente minerale, fruttato e fresco al palato.

ABBINAMENTI. Primi piatti, carni bianche e salumi.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Risotto all'Isolana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 14°C.



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