

# TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

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



## CORTE MAJOLI

Pinot Grigio D.O.C.

Delle Venezia

**VITIGNI.** Pinot Grigio.

**ZONA DI PRODUZIONE.** Poiano 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 Cordone speronato G.D.C..

**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.

**AFFINAMENTO.** 3 mesi in acciaio.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.** Colore giallo ramato, all'olfatto fresco e fruttato con sentori di pera matura, sapore persistente, morbido e sapido.

**ABBINAMENTI.** Antipasti, piatti a base di pesce, formaggi freschi.

**PIATTO TIPICO CONSIGLIATO.** Risotto con asparagi selvatici.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE.** 10°C.



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