

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it

BROLO DELLE GIARE

Recioto della Valpolicella D.O.C.G.
Valpantena



VITIGNI. Corvina, Rondinella e Oseleta.

ZONA DI PRODUZIONE. Valpantena (Verona).

CARATTERISTICHE DEL TERRENO. Calcareo e ben dotato di sostanza organica. Ricco di potassio, calcio e magnesio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Guyot e Pergola Inclinata Veronese.

EPOCA DI VENDEMMIA. Settembre con cernita in cassetta delle uve migliori.

APPASSIMENTO. In fruttai a bassa temperatura e umidità controllata.

VINIFICAZIONE. Diraspatura e pigiatura delle uve, inoculo con lieviti selezionati.

FERMENTAZIONE. Con macerazione in vasche di acciaio a 20°C.

AFFINAMENTO. 48 mesi nella propria cantina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Rosso scuro impenetrabile, sentori di confettura di amarene, note balsamiche e cioccolato. Fruttato, morbido con tannicità elegante.

ABBINAMENTI. Pasticceria secca e dessert al cioccolato.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Torta Sbrisolona.

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