

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



TEZZA

Pinot

Vino spumante Brut Biologico

VITIGNI. Pinot Grigio.

ZONA DI PRODUZIONE. Veneto.

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 a bassa temperatura.

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, frittiture 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