

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



TEZZA

Caporal

Rosso Veronese I.G.T.

VITIGNI. 50% Cabernet Sauvignon, 50% Corvina.

ZONA DI PRODUZIONE. Verona.

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

FERMENTAZIONE. Con macerazione in vasche di acciaio. Rimontaggi e délestage giornalieri.

AFFINAMENTO. 12 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore rubino con riflessi viola. Sentori di amarene, vaniglia, cioccolato e cannella. Equilibrato, caldo e giustamente tannico.

ABBINAMENTI. Carni bollite e ai ferri, formaggi.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Tagliere di formaggi Monte Veronese e Cimbro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 16°C.



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