

# TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

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



## TEZZA

### Valpolicella Ripasso D.O.C. Valpantena Superiore Biologico

**VITIGNI.** Corvina e Rondinella.

**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 e Ottobre.

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

**FERMENTAZIONE.** Con macerazione in vasche di acciaio a 25°C. Rimontaggi e delestage giornalieri. Rifermentazione sulle vinacce dell' Amarone.

**AFFINAMENTO.** 24 mesi nella propria cantina.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.** Rosso rubino concentrato, profumo di mora e ribes nero, viola appassita, pepe nero, balsamico. Morbido e caldo, con tannicità adeguata.

**ABBINAMENTI.** Carni ai ferri, salumi e formaggi.

**PIATTO TIPICO CONSIGLIATO.** Polenta e soppresa.

**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