

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



TEZZA

Ma Roat Valpolicella Ripasso D.O.C. Superiore Biologico

VITIGNI. Corvina, Rondinella e Corvinone.

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. Rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone.

AFFINAMENTO. 18 mesi nella propria cantina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore rubino violaceo, profumo di lampone e mora, pepe nero e liquirizia. Caldo e con tannino ben levigato.

ABBINAMENTI. Zuppe, carni bianche, formaggi freschi.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Pasta e fagioli veneta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 15°C.



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