

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



TEZZA

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

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 e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO. 48 mesi nella propria cantina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore rubino profondo, al naso confettura di ciliegia, vaniglia, liquirizia, tabacco. Al gusto caldo, morbido e intensamente tannico.

ABBINAMENTI. Carni alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Pastissada con polenta.

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