

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



BROLO DELLE GIARE

Valpolicella D.O.C.

Valpantena Superiore Biologico

VINO OTTENUTO CON LEGGERO APPASSIMENTO.

VITIGNI. Corvina, Rondinella e Oseleta.

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 con cernita in cassette delle uve migliori.

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 a 20°C.

AFFINAMENTO. 36 mesi nella propria cantina.

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 Cimbri.

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