

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA
www.tezzawines.it



TEZZA

Rosé

Vino Spumante Brut Biologico

VITIGNI. Corvina e Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE. Valpantena (Verona).

EPOCA DI VENDEMMIA. Settembre e ottobre.

VINIFICAZIONE. Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice dell'uva. Inoculo con lieviti selezionati sul mosto limpido.

FERMENTAZIONE. In vasche di acciaio a bassa temperatura.

SPUMANTIZZAZIONE. Metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore rosa salmone, spuma cremosa, all'olfatto intenso, floreale e fruttato con sentori di fragola e frutta tropicale, sapore persistente, fresco, morbido e delicato.

ABBINAMENTI. Come aperitivo, pasta, carni bianche, pesce crudo.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Capesante al barbecue.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 7°C.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013