

# TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

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



## CORTE MAJOLI

Valpolicella Ripasso D.O.C.  
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. Rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone.

**AFFINAMENTO.** 18 mesi nella propria cantina.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.** Rosso rubino luminoso. All'olfatto mora matura, chiodi di garofano, tabacco e liquirizia. Sapore gustoso, morbido e fresco.

**ABBINAMENTI.** Carni bollite, arrosti e selvaggina.

**PIATTO TIPICO CONSIGLIATO.** Lesso con pearà.

**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