

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



CORTE MAJOLI

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.
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 scuro con sfumature granato, profumo di amarene e rosa appassita e cacao. Caldo, equilibrato e con tannini morbidi.

ABBINAMENTI. Brasati, arrostiti, formaggi stagionati.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Brasato all'Amarone.

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