

20 years of Italian Food Experience



CANTINA TEZZA - *Tre generationer*

Valpantena Superiore / Tezza

Cantina Tezza har producerat viner i över tre generationer. Valpantena och Valpolicellaoner i Valpantena och Valpolicella området.

Tezza vingården grundades 1960 och är idag ett exempel på en kort leveranskedja och tillämpar en grundläggande princip: för att garantera genuinitet, transparens och excellens måste varje steg i vinframställningen kunna spåras.



TEZZA

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

ARTIKELNR: 10182

Alkoholhalt: 16,5% Vol



Druvsammansättning: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone.

Vinifiering: Framställs enligt klassisk amaronemetod där druvorna handplockas i slutet av september för att sedan luftorkas fram till Januari. Jäsning 30 dagar i ståltank. Vinet lagras sedan 36 månader i ekfat och 12 månader på flaska.

Karaktär: Djup rubinröd med toner av konserverade körsbär, torkade rosenblad och choklad. Välbalanserat krispigt fräscht. Sammenslena tanniner. Fantastiskt vin!

Servering: 17°C. Utmärkt till bräserat kött, stekar, lagrade ostar.

Flaska: 750 ml