

# 20 years of Italian Food Experience



## CANTINA TEZZA - *Tre generationer*

### Corte Majoli/ 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 genuinhet, transparens och excellens måste varje steg i vinframställningen kunna spåras.



## TEZZA

### Amarone della Valpolicella DOCG

ARTIKELNR: 10183

**Alkoholhalt:** 15% Vol



**Druvsammansättning:** 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella.

**Vinifiering:** Framställs enligt klassisk amaronemetod där druvorna handplockas i slutet av september för att sedan luftorkas fram till December. Jäsning 30 dagar i ståltank. Vinet lagras sedan 24 månader i ekfat och 6 månader på flaska.

**Karaktär:** Djup rubinröd med toner av konserverade körsbär, vanilj, svart lakrits och tobak. Varm och mjuk, med tydliga tanniner.

**Servering:** 18°C. Idealiskt som sällskapsvin, till grillat kött och lagrade ostar.

**Flaska:** 750 ml