



URSPRUNGSLAND

Italien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
39TV317	750	12



TEZZA Ripasso della VALPOLICELLA

Veneto

De tre kusinerna Vanio, Federico och Flavio har tagit familjegårdens arv i Valpantena vidare in i 2000-talet och blandar tradition med modern teknik och man är i sista fasen för ekologisk certifiering. De gör allt rätt helt enkelt!

Årgång
2017

Alkohol
13,5 %vol

— Mattias Németh



DRUVOR

70 % Corvina, 30 % Rondinella

TILLVERKNING/ODLING

I hjärtat av Valpolicella ligger Valpantena dalen som med sitt läge mellan Gardasjön och Alperna har ett idealiskt klimat för odlingar av kvalitetsdruvor. Druvorna skördas i oktober och efter 10 dagars maceration med daglig överpumpning och första alkoholjäsning, läggs vinet i tankar i väntan på att i januari få jäsas med pressresterna från de torkade amaronde-druvorna, den så kallade Ripassometoden. Vinet får sedan mogna på ståltankar i 18 månader och sedan ytterligare 3 månader på flaska.

KARAKTÄR

Vinet har en inbjudande bärig doft av hallon, björnbär och svarta vinbär med inslag av lakrits och pepprig kryddighet. Smaken är medelfyllig med bra balans mellan varm alkohol, mjuka tanniner och inbjudande frukt.

PASSAR TILL

Härligt till pasta med smakrik krämig sås eller Pasta e Fagioli, den mustiga bönsoppan med pasta. Även utmärkt till kalvschnitzel med polenta och lagrade hårdostar.

OM PRODUCENTEN

De tre kusinerna Vanio, Federico och Flavio är tredje generationens ägare av familjegården Tezza. Deras vingård och planteringar ligger i hjärtat av Valpantena i Valpolicella som är grekiska för Gudarnas dal. Sedan 1998 när de tre kusinerna tog över vingården har man moderniserat arbetet i vineriet och man använder endast druvor från egna odlingar. Ett hållbart jordbruk har alltid förekommit på gården men nu har Tezza tagit steget fullt ut och EKO certifierar hela sin produktion.

GASTRODEV

Sans Frontières

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

