



URSPRUNGLAND

Italien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
39TV349	750	6



Pinot Grigio D.O.C. Organic

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!

— Mattias Németh

Årgång
2019

Alkohol
12 %vol

DRUVOR

Pinot Grigio

TILLVERKNING/ODLING

I hjärtat av Valpolicella ligger Valpantenedalen som med sitt läge mellan Gardasjön och Alperna har ett idealiskt klimat för odling av kvalitetsdruvor. Druvorna skördades i augusti då de uppnått mognad men med en bra syra kvar. Varsamt pressas druvorna och får sedan jäsa i 10 dagar på temperaturkontrollerade tankar. Mognadslagras ytterligare 3 månader innan det buteljeras

KARAKTÄR

Vinet har en varm gul ton, frisk och härlig doft av exotisk frukt, gröna päron och mogen citrus. Smaken är medelfyllig med fin balans mellan alkohol, syra och frukt. Eftersmaken är lång med eleganta toner av exotisk frukt.

PASSAR TILL

Aperitif med tilltugg, plockmat, pasta med lax och andra rätter av fisk, gärna med grädbaserad sås.

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

