



URSPRUNGLAND

Italien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
39TV353	750	12



TEZZA VALPOLICELLA D.O.C.

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
2019

Alkohol
13 %vol

— Mattias Németh

DRUVOR

60 % Corvina, 20 % Rondinella, 10 % Corvinone

TILLVERKNING/ODLING

De olika druvorna skördades under oktober månad när de uppnått perfekt mognad. Efter pressning får vinet macerera i 10 dagar för att laka ur färg och smak från skalen. Vinet mognadslagras under 3 månader före buteljering.

KARAKTÄR

Vinet har en frisk och fruktig doft med toner av röda och mörka bär. Smaken är torr med inslag av örter och björnbär. Lätt till medelfylligt vin med behaglig och balanserad eftersmak.

PASSAR TILL

Utmärkt till charkuterier som salami, lufttorkad skina och rätter av ljust kött som kyckling och kalv eller till Piccata Milanese.

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

