



URSPRUNGLAND

Italien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
39TV321	750	12



## TEZZA AMARONE 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  
2016

Alkohol  
15 %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. Under september och oktober skördas de bästa druvorna för hand för att sedan läggas på tork enligt den traditionella Amaronemetoden. I vingårdens torkloft får druvorna torka till januari innan de pressas. Macerationen sker under 30 dagar med daglig överpumpning för att extrahera maximalt ur druvorna. Vinet får sedan mogna på ekfat i 24 månader innan det buteljeras och får vila ytterligare minst 6 månader på flaska.

### KARAKTÄR

Den mörka, djupt röd färgen i vinet återfinns i doften som har en djup bärighet av mörka körsbär, den typiska rosdoften och kakao. Smaken är fyllig och balanserat varm av alkohol, mörk frukt och kryddor med inbjudande tanniner och lång eftersmak.

### PASSAR TILL

Utmärkt till smakrikt rött kött, gärna bräserverat i vin eller som en mustig gryta. Perfekt till långlagrad hårdost där den klassiska kombinationen med lagrad parmesan är himmelsk.

### 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 Frontères*

Med reservation för ändringar  
gastrodev.se

