



TEDESCHI

DEDITI ALLA CONOSCENZA



LA FABRISERIA

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva



Questo Amarone nasce dalla passione di Renzo Tedeschi per il buon vino come espressione autentica del territorio. Viene prodotto da una selezione di uve provenienti dal vigneto Fabriseria, sulla collina della Valpolicella Classica, tra i comuni di Fumane e di Sant'Ambrogio di Valpolicella. È un vino di grande struttura ed eleganza aromatica che ne permette il continuo apprezzamento durante la sua evoluzione. Dal 1983 fino ad oggi sono state prodotte solo poche annate, quelle risultate eccezionali e distintive a raccolta e a vinificazione avvenuta.



Uvaggio

- 40% Corvina
- 40% Corvinone
- 15% Rondinella
- 5% Oseleta

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà/fine settembre

Appassimento

4 mesi in fruttai con umidità controllata

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica

40/60 giorni a 15°-18° C

Affinamento in botte

48 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

12 mesi di affinamento in bottiglia

Dati chimici

- Alcol: 17%
- Zuccheri: 3,5 g/l
- Acidità totale: 6,4 g/l
- Estratto netto: 39 g/l

Durata nel tempo

Vino di lunga durata

Formati

750 ml



NOTE VITICOLE

Suolo

Argilloso, calcareo, ricco in scheletro

Densità di impianto

7200 piante/ettaro

Età del vigneto

23 anni

Allevamento vite

Guyot

Potatura

10 gemme/pianta

Produzione

6000 kg/ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso

Ribes, lampone, ciliegia sotto spirito
Viola, mandorla, note balsamiche e tabacco

Buona acidità e grande struttura tannica
Eleganza distinta e lunga persistenza

Carni rosse e selvaggina
Formaggi stagionati

14°-16° C



Website



Video

@TedeschiWines



MATERNIGO

Amarone della Valpolicella DOCG Riserva



Prodotto con uve raccolte nel vigneto Barila della Tenuta Maternigo, selezionato dopo un'attenta zonazione e caratterizzazione dei suoli, distinto da una produzione di uve ricche in struttura. Il tenore di calcare contribuisce ad una elevata aromaticità del vino. Amarone Riserva prodotto solo in annate selezionate, di grande carattere, fruttato, complesso ed elegante in cui si riconosce il marchio Tedeschi. Maternigo, "terra della madre", richiama la storia del territorio, poiché in antichità qui sorgeva una struttura per l'accoglienza di ragazze partorienti.



Uvaggio

- 40% Corvina
- 40% Corvinone
- 20% Rondinella

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà-fine settembre

Appassimento

100 giorni in fruttaiolo con umidità controllata

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica

40 giorni a 15°C

Macerazione

90 giorni

Affinamento in botte

48 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

12 mesi di affinamento in bottiglia

Dati chimici

- Alcol: 17%
- Zuccheri: 5 g/l
- Acidità totale: 6,1 g/l
- Estratto netto: 37 g/l



Durata nel tempo

Vino di lunga durata



Formati

750 ml
1500 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Calcareo marnoso, ricco in scheletro, drenante

Densità di impianto

5500 piante/ettaro

Età del vigneto

12 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot

Potatura

12 gemme/pianta

Produzione

8000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso



Ribes, amarena, lampone e prugna
Note speziate e di torrefazione



Grande struttura e impronta fruttata
Equilibrato, elegante, tannini vellutati



Carni rosse brasate e grigliate
Selvaggina
Formaggi stagionati



14°-16°C



Website



Video

@TedeschiWines



CAPITEL MONTE OLMI

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva



Monte Olmi è il nome del vigneto di 2,5 ettari situato a Pedemonte di Valpolicella, nel cuore della Valpolicella Classica. Il vigneto è ottenuto su terrazze che assicurano la perdita di acqua in caso di piogge abbondanti e al tempo stesso la loro struttura prevalentemente argillosa permette la trattenuta d'acqua in periodi di siccità. Negli anni 60, Renzo Tedeschi ebbe la lungimirante idea di vinificare separatamente le uve del vigneto Monte Olmi dando origine a uno dei primi Cru della Valpolicella, oggi vino emblema dell'azienda e del territorio.



Uvaggio

- 30% Corvina
- 30% Corvinone
- 30% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà/fine settembre

Appassimento

4 mesi in fruttaiolo con umidità controllata

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica

40-60 giorni a 15° C

Affinamento in botte

48 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

12 mesi di affinamento in bottiglia

Dati chimici

- Alcol: 16,2%
- Zuccheri: 2,2 g/l
- Acidità totale: 6,8 g/l
- Estratto netto: 37 g/l

Durata nel tempo

Vino di lunga durata

Formati

750 ml
1500 ml



NOTE VITICOLE

Suolo

Argilloso, calcareo e di origine morenica

Densità di impianto

3500 piante/ettaro

Età del vigneto

20 anni (età media)

Allevamento vite

Pergola trentina

Potatura

10-14 gemme/pianta

Produzione

6000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso

Ciliegia, lampone, ribes
Intense note balsamiche, tabacco

Grande ed elegante struttura
Frutto intenso e fresco
Lunga persistenza



Carni rosse e selvaggina
Formaggi stagionati



14°-16° C



Website



Video

@TedeschiWines



ANSARI

Amarone della Valpolicella DOCG



Questo vino è ottenuto da uve raccolte in vari vigneti delle colline della Valpolicella, nei comuni di Mezzane e Tregnago. Amarone Ansari è un blend di tre lotti, ognuno frutto di un'attenta selezione da parte ANtonietta, SAbrina e RIccardo, che hanno collaborato in cantina per creare un nuovo Amarone di grande personalità, fedele allo stile Tedeschi.



Uvaggio

- 35% Corvina
- 40% Corvinone
- 20% Rondinella
- 5% Oseleta

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà-fine settembre

Appassimento

100 giorni in fruttaiolo con umidità controllata

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica

40-60 giorni a 15°C

Affinamento in botte

30-36 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 16,5%
- Zuccheri: 3,5 g/l
- Acidità totale: 6,8 g/l
- Estratto netto: 38 g/l



Durata nel tempo

Vino di lunga durata



Formati

750 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso, calcareo, ricco in scheletro

Densità di impianto

5500 piante/ettaro

Età del vigneto

20 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot

Potatura

12 gemme/pianta

Produzione

8000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso

Ribes, mirtillo, ciliegia, fico e prugna

Caffè e pepe

Strutturato e fruttato

Tannini morbidi, vino elegante



Website



Video

@TedeschiWines



Carni rosse

Formaggi stagionati



14°-16° C



MARNE 180

Amarone della Valpolicella DOCG



Il nome "Marne 180" richiama la tipologia di terreno sul quale sono stati piantati i nostri vigneti (marne) e la loro esposizione da sud-ovest a sud-est espressa in gradi (180). Questo vino è ottenuto da uve raccolte in vari vigneti situati sulle colline della Valpolicella. La diversa provenienza delle differenti varietà di uve è importante al fine di ottenere un vino ben equilibrato, con buona struttura che solo alcune singole aree della Valpolicella possono dare.



Uvaggio

- 35% Corvina
- 35% Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà-fine settembre

Appassimento

4 mesi in fruttai con umidità controllata

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica

40-60 giorni a 15°C

Affinamento in botte

30-36 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia

Dati chimici

- Alcol: 16,5%
- Zuccheri: 4,5 g/l
- Acidità totale: 6,1 g/l
- Estratto netto: 39 g/l



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso, calcareo, ricco in scheletro

Densità di impianto

5500 piante/ettaro

Età del vigneto

20 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot

Potatura

12 gemme/pianta

Produzione

8000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso e note ambrate

Ribes, mirtillo, ciliegia
Pepe e mentolato

Vino verticale
Robusto e rotondo
Ben bilanciato e persistente



Durata nel tempo

Vino di lunga durata

Formati

375 ml, 750 ml,
1500 ml, 3000 ml



Website



Video

@TedeschiWines



Carni rosse
Formaggi stagionati



14°-16°C



CAPITEL FONTANA

Recioto della Valpolicella DOCG Classico



Il Recioto è un vino storico della Valpolicella, passando attraverso la storia con nomi diversi come Retico durante il dominio Romano e più tardi Acinatico con l'occupazione dei Longobardi. Prodotto con uve selezionate in vari vigneti collinari di proprietà, nel cuore della Valpolicella Classica.



Uvaggio

- 30% Corvina
- 30% Corvinone
- 30% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

NOTE VITICOLE

Suolo

Argilloso rosso, calcareo, di origine morenica

Densità di impianto

3300 piante/ettaro

Età del vigneto

25 anni (età media)

Allevamento vite

Pergoletta trentina

Potatura

12-14 gemme/pianta

Produzione

6000 kg/ettaro



TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà/fine settembre

Appassimento

4 mesi in fruttaiolo con umidità controllata

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica e macerazione

30 giorni a 15° C

Arresto naturale della fermentazione

Affinamento in botte

24 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso, riflessi
granati

Lampone, mora selvatica, mirtillo
Violetta e note mentolate

Elegante, robusta e morbida struttura
Molto equilibrato, fresco e fruttato
Lunga persistenza



Dati chimici

- Alcol: 14,5%
- Zuccheri: 72,8 g/l
- Acidità totale: 6,8 g/l
- Estratto netto: 49 g/l



Durata nel tempo

Vino di lunga durata



Formati

375 ml

Formaggi forti, foie gras
Dolci secchi, frutti rossi



10°-12° C



Website



Video

@TedeschiWines



LA FABRISERIA

Valpolicella DOC Classico Superiore



La Fabriseria viene prodotto con uve che provengono dal vigneto omonimo situato all'interno della Valpolicella Classica (comuni di Sant'Ambrogio e Fumane), che vengono lasciate a surmaturare sulle piante. La resa in vino per ettaro è molto bassa e non supera quella dell'Amarone. Il Valpolicella La Fabriseria è oggi un grande e importante Valpolicella, un altro vino al quale la famiglia Tedeschi affida il compito di raccontare al mondo questo splendido territorio.



Uvaggio

- 40% Corvina
- 40% Corvinone
- 15% Rondinella
- 5% Oseleta

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - metà ottobre

Vinificazione

Parte di uve intere non diraspate

Fermentazione alcolica e macerazione

30 giorni a 20°-23°C

Affinamento in botte

24 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia

Dati chimici

- Alcol: 15%
- Zuccheri: 1,6 g/l
- Acidità totale: 6,1 g/l
- Estratto netto: 36 g/l

Durata nel tempo

Vino di lunga durata

Formati

750 ml
1500 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso, calcareo, ricco in scheletro

Densità di impianto

7200 piante/ettaro

Età del vigneto

23 anni

Allevamento vite

Guyot

Potatura

10-12 gemme/pianta

Produzione

6400 kg/ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso

Ribes, ciliegia, amarena e prugna

Note minerali, eteree e di vaniglia

Struttura ricca ed equilibrata

Trama tannica e buona acidità

Fresco con carattere fruttato

Carni rosse e selvaggina

Formaggi invecchiati a grana secca

14°-16°C



Website



Video

@TedeschiWines



MATERNIGO

Valpolicella DOC Superiore



Nella tenuta Maternigo la mappatura dei suoli ha permesso l'individuazione di alcuni appezzamenti che per le caratteristiche del terreno, le esposizioni e le risposte della piante si sono rivelati veri e propri cru. Uno di questi vigneti è Impervio, così chiamato per la forte pendenza del terreno, è caratterizzato dalla presenza di marne bianche e gialle, particolarmente adatte alla produzione di un Valpolicella di grande freschezza ed equilibrio.



Uvaggio

- 40% Corvina
- 40% Corvinone
- 20% Rondinella

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - metà ottobre

Diraspapigiatura

Fermentazione alcolica e macerazione
20 giorni a 20°-23° C

Affinamento in botte

12-24 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 14,5%
- Zuccheri: 0,8 g/l
- Acidità totale: 6,5 g/l
- Estratto netto: 33 g/l



Durata nel tempo

Vino di lunga durata



Formati

750 ml
1500 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Marne bianche e gialle, di origine morenica

Densità di impianto

5000 piante/ettaro

Età del vigneto

15 ann (età media)i

Allevamento vite

Guyot

Potatura

10-12 gemme/pianta

Produzione

7000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso



Ribes, ciliegia, amarena e prugna
Note minerali, eteree, speziate



Grande struttura, fresca ed equilibrata
Molto fruttato con note floreali
Buona persistenza



Website



Video

@TedeschiWines



Carni rosse e selvaggina
Formaggi invecchiati a grana secca



14°-16° C



CAPITEL SAN ROCCO

Valpolicella Ripasso DOC Superiore



E' prodotto con uve selezionate nel vigneto Marne Bianche della Tenuta Maternigo. Il vino è ottenuto secondo l'antica tecnica del Ripasso, ossia la rifermentazione di una parte di vino Valpolicella, prodotto in Ottobre, su vinacce di Amarone e di Recioto. Vino elegante, complesso e nello stile di famiglia, rotondo ma secco, un grande protagonista del territorio che esprime il suo valore cantando fuori dal coro.



Uvaggio

- 35% Corvina
- 35% Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre

Diraspapigiatura

Fermentazione alcolica e macerazione

15 giorni a 28°C

Ferm. maloattica e chiarificazione spontanea

Ferm. su vinacce di Amarone e Recioto

8-10 giorni a 18°C

Affinamento in botte

14 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia

Dati chimici

- Alcol: 14,5%
- Zuccheri: 1,5 g/l
- Acidità totale: 6,4 g/l
- Estratto netto: 35 g/l

Durata nel tempo

12-15 anni

Formati

375 ml, 750 ml
1500 ml, 3000 ml

NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso rosso e calcareo, di origine morenica

Densità di impianto

5500 piante/ettaro

Età del vigneto

20 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot

Potatura

12 gemme/pianta

Produzione

9000 kg/ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso

Ribes, ciliegia, lampone

Struttura ricca, fruttata ed equilibrata
Tannini morbidi e acidità che esalta la
freschezza aromatica

Carni rosse e selvaggina

Formaggi stagionati

14°-16° C



Website



Video

@TedeschiWines



NICALÒ

Valpolicella DOC Superiore



Vino ottenuto dalle varietà di uve rosse coltivate sulle colline moreniche della Valpolicella. Il Nicalò Valpolicella DOC Superiore esce con una nuova etichetta che incarna lo stile sempre contemporaneo e attuale di questo Valpolicella Superiore, fedele interprete di questa categoria fruibile e adatta all'uso quotidiano. Vino fruttato e morbido, di buona freschezza e beva: in onore ad un nostro antenato (Niccolò) un piacevole vino da tutto pasto.



Uvaggio

- 35% Corvina
- 35% Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre

Diraspatura

Fermentazione alcolica e macerazione

14 giorni a 28°C

Affinamento in botte

12 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 13,5%
- Zuccheri: 1,5 g/l
- Acidità totale: 6,1 g/l
- Estratto netto: 34 g/l



Durata nel tempo

10 anni



Formati

375 ml
750 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso rosso e calcareo, di origine morenica

Densità di impianto

5500 piante/ettaro

Età del vigneto

20 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot

Potatura

12 gemme/pianta

Produzione

9000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso



Complesso aroma di sottobosco

Prugna, fragola, mora e viola



Strutturato e di buon corpo
Tannini di grana fine e finale fruttato



Adatto a tutto il pasto



14°-16°C



Website



Video

@TedeschiWines





VALPOLICELLA DOC Superiore



Rappresenta il tipico vino Valpolicella Superiore, vinificato secondo la migliore tradizione veronese e rispettando le caratteristiche dei vini della Famiglia Tedeschi: vini ben strutturati, delicati ed eleganti. Le uve provengono da vigneti selezionati, ubicati nelle colline della Valpolicella.



Uvaggio

- 35% Corvina
- 35% Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

NOTE VITICOLE

Suolo

Argilloso rosso e calcareo, di origine morenica

Densità di impianto
5500 piante/ettaro

Età del vigneto
25 anni (età media)

Allevamento vite
Guyot

Potatura
12 gemme/pianta

Produzione
10000 kg/ettaro



TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre

Diraspapigiatura

Fermentazione alcolica e macerazione
10 giorni a 25-28° C

Affinamento in botte

12 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso

Aroma di sottobosco
Note di viola e pepe

Buona struttura
Armonico, freschezza aromatica
Tannino morbido



Dati chimici

- Alcol: 13,5%
- Zuccheri: 1 g/l Acidità
- totale: 6,2 g/l Estratto
- netto: 31 g/l



Durata nel tempo
7 anni



Formati

375 ml
750 ml

Pasta
Carni bianche e rosse



14°-16° C



Website



Video

@TedeschiWines





LUCCHINE

Valpolicella DOC



Lucchine è un Valpolicella fresco e fruttato, idoneo a tutto pasto.



Uvaggio

- 25% Corvina
- 25% Corvinone
- 30% Rondinella
- 10% Molinara
- 10% Altre varietà tradizionali

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Inizio ottobre

Diraspapigiatura

Fermentazione alcolica e macerazione

8 giorni a 28°C

Fermentazione maloattica

Chiarificazione e stabilizzazione in tank

Imbottigliamento

2 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 13%
- Zuccheri: 1,7 g/l
- Acidità totale: 5,8 g/l
- Estratto netto: 29,7 g/l



Durata nel tempo

Pronta beva, fino a 5 anni



Formati

750 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso e calcareo

Densità di impianto

4000 piante/ettaro

Età del vigneto

25 anni (età media)

Allevamento vite

Pergoletta trentina

Potatura

14-18 gemme/pianta

Produzione

10000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso

Ciliegia, ribes rosso e fragola

Pepe

Vivace acidità ben bilanciata
con alcolicità e struttura tannica succosa

Fruttato e fresco



Website



Video

@TedeschiWines



Pasta

Carni bianche



12°-14°C





GA.RY

IGT Veneto Bianco



GA.RY nasce dall'originale unione tra **GA**rganega, **R**iesling e **ChardonnaY**. È frutto della nostra passione per la sperimentazione: GA.RY è la sintesi tra tradizione (rappresentata dalla GArganega) e innovazione (interpretata dal Riesling renano), equilibrate dalla presenza dello Chardonnay. Una sinergia perfetta per un vino fresco e di singolare aromaticità.



Uvaggio

- 84% Garganega
- 10% Chardonnay
- 6% Riesling

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Inizio settembre: Chardonnay e Riesling
Inizio ottobre: Garganega

Pressatura

Decantazione statica

Fermentazione alcolica

6 giorni a 18°-20° C

Chiarificazione e stabilizzazione in tank

Imbottigliamento

8 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 12,5%
- Zuccheri: 1,7 g/l
- Acidità totale: 7,8 g/l
- Estratto netto: 29 g/l



Durata nel tempo

5-8 anni



Formati

750 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso di origine vulcanica

Densità di impianto

3000 piante/ettaro

Età del vigneto

30 anni (età media)

Allevamento vite

Pergola

Produzione

9000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Giallo con riflessi verdi



Fruttato e speziato
Note di muschio bianco, the
Fiori, frutta gialla matura



Buon corpo e vivace acidità
Rotondo, bilanciato, elegante persistenza



Website



Video

@TedeschiWines



Piatti vegetariani
Pesce, crostacei, molluschi
Salumi, carni bianche



8-10° C





CAPITEL TENDA

Soave DOC Classico



Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti situati nella zona di origine più antica ed in particolare nel comune di Monteforte d'Alpone, che insieme al comune di Soave, forma la zona classica di Soave. Grazie alla particolare tecnologia di produzione, risulta un vino elegante, vellutato, con un aroma di mandorla.



Uvaggio

- 100% Garganega

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine agosto - inizio settembre

Pressatura

Breve macerazione

Fermentazione alcolica e macerazione

6 giorni a 18°-20°C

Chiarificazione e stabilizzazione in tank

Imbottigliamento

4 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 12,5%
- Zuccheri: 0,6 g/l
- Acidità totale: 5,3 g/l
- Estratto netto: 23 g/l



Durata nel tempo

3-4 anni



Formati

750 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso di origine vulcanica

Densità di impianto

5500 piante/ettaro

Età del vigneto

20 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot

Potatura

12-14 gemme/pianta

Produzione

9000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Giallo con riflessi verdi



Fruttato e intenso
Note di mandorla, albicocca e frutta gialla



Buon corpo e vivace acidità
Rotondo, bilanciato, elegante persistenza



Aperitivi e antipasti

Pesce



8°C



Website



Video

@TedeschiWines



GRAPPA DI AMARONE

Capitel Monte Olmi



Un distillato di vinacce di Amarone Capitel Monte Olmi, originate da uve appassite delle varietà Corvina, Corvinone e Rondinella.

TECNICHE DI PRODUZIONE

Sistema di distillazione

Processo fisico discontinuo per estrarre la componente volatile delle vinacce

Fermentazione e pressatura soffice

Distillazione

Marzo - aprile

Invecchiamento

24 mesi in barrique di rovere

Stabilizzazione

Refrigerazione a 10° C, filtraggio e aggiu di acqua distillata per portare la gradazio alcolica al valore finale

Imbottigliamento

Dati chimici

- Alcol: 42%
- Zuccheri: 15,5 g/l
- Estratto totale: 17,8 g/l

DESCRIZIONE GRAPPA

Componenti principali

Acqua e alcol etilico

Componenti secondari

Centinaia di prodotti presenti in quantità ridotte, ma molto importanti per l'aspetto organolettico della grappa.

Chimicamente sono alcoli superiori, esteri, aldeidi, terpeni



Fine pasto



Formati
700 ml



Website



Video

@TedeschiWines



MATERNIGO

Olio Extra Vergine di Oliva Valpolicella



Il microclima particolarmente favorevole nei colli del Veronese e in particolar modo nella zona della Valpolicella ha permesso il diffondersi dell'ulivo assieme alla vite. Le olive sono raccolte nella tenuta di Maternigo, nel comune di Mezzane di Sotto, tra le colline della Valpolicella. L'olio extra vergine Maternigo viene estratto dall'oliva mediante semplici operazioni di tipo meccanico e fisico e ha un'acidità non superiore all' 1%.

TECNICHE DI PRODUZIONE

Brucatura a mano

Defogliazione e lavaggio con acqua

Macinazione con molazze

Estrazione con sistema discontinuo
Pressatura

Centrifugazione
Separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione

Filtrazione con cotone

Stagionatura e conservazione

Imbottigliamento



NOTE AGRONOMICHE

Zona di produzione

Mezzane di Sotto, nella tenuta di Maternigo, tra le colline della Valpolicella

Olivaggio

Favarol, Grignano, Frantoio, Leccino, Pendolino

Sistema di raccolta

Brucatura a mano



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e naturale
Verde con riflessi dorati
Fluidità media

Fruttato, delicato
Fragranze dolci mandorlate

A crudo su verdure, primi e secondi



Formati
500 ml



Website



Video

@TedeschiWines

