



T·E·S·S·A·R·I

GRISELA - Soave Classico DOC



“Grisela” era il soprannome dei Tessari: tradizione e territorio mantenute nel tempo e fatte rivivere nei propri vini rispecchiando il carattere della famiglia.

Per garantire la riconoscibilità e la territorialità dei propri vini, l’azienda T.E.S.S.A.R.I utilizza unicamente la varietà autoctona Garganega. Il terreno vulcanico, ricco di roccia basaltica, trasferisce nette sensazioni minerali, che donano al vino un carattere fresco e piacevole.

Il Grisela, con il suo giallo paglierino oro brillante, è la colonna vertebrale del vigneto; caratterizzato da un intenso profumo di mela e fiori di campo di sambuco e camomilla, elegante e molto fragrante. Fresco al palato, con note agrumate, sapide e minerali, ben secco e deciso; bella persistenza che chiude su una classica nota di mandorla amara. Sintesi mirabile tra piacevolezza e complessità per la capacità di fotografare e restituire fedelmente le caratteristiche del vitigno e della zona.

DATI ANALITICI

Denominazione: Soave Classico Doc

Zona del Vigneto: Colline di Monteforte d'Alpone

Terreno: Basalto lavico ed argilloso

Altitudine: 130 - 190 metri

Uve: 100% Garganega

Età delle Vigne: dai 60 ai 90 anni

Allevamento: Pergola veronese

Vendemmia: Tardo Settembre - Metà Ottobre

Resa: 80 ettolitri per ettaro

Produzione: 30.000 bottiglie

Alcool: 12,5%

Servizio: 10° - 12°

Bottiglia: Borgognotta

Tappo: Stelvin

Formato: 12/750ml

VINIFICAZIONE

Selezionando sapientemente le uve siamo riusciti a fermentare in assoluta assenza di solfiti, proteggendo l’uva dall’ossidazione con l’utilizzo di tannini naturali: uve sane e un’elevata igiene evitano il proliferare di batteri nelle prime fasi di lavorazione.

La lunga permanenza sulle fecce e il batonnage, hanno favorito l’estrazione del glutatione presente nei lieviti delle fecce fini, uno dei più forti antiossidanti presenti in natura.

In questo modo è possibile limitare l’aggiunta di solfiti alle fasi finali della lavorazione, quando le componenti del vino sono meglio integrate e meno inclini a legarsi con la solforosa.



ECCELLENTE COME APERITIVO
O ACCOMPAGNATO A PRIMI PIATTI
O PIETANZE A BASE DI PESCE