



T·E·S·S·A·R·I

## ARCERUS – Garganega Brut



La famiglia Tessari ha il Soave nel sangue. Per tre generazioni hanno estratto vino eccellente dai loro splendidi vigneti di Monteforte d'Alpone, nella prestigiosa area del Soave Classico.

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 vino è stato portato alla presa di spuma partendo direttamente dal mosto: così facendo non vengono aggiunti zuccheri e si preservano meglio le caratteristiche originali del vitigno. L'uva è stata pigiata, il mosto raffreddato a 5°C, chiarificato e messo in autoclave con l'aggiunta dei lieviti per la presa di spuma. Il vino poi è rimasto a fermentare a una temperatura intorno ai 15°C per circa 4 mesi. Il terreno vulcanico, ricco di roccia basaltica, trasferisce nette sensazioni minerali, che donano al vino un carattere fresco e piacevole. Arcerus, ha un vivace color giallo paglierino con finissime bollicine. Caratterizzato da un intenso profumo di mela e fiori di campo di sambuco e camomilla. Fresco e persistente al palato, con un gradevole retrogusto di mandorla amara e un delicato perlage che esalta le note minerali del vitigno. Arcerus è ottimo come aperitivo, ma si accompagna anche a primi piatti o pietanze a base di pesce.

### DATI ANALITICI

**Denominazione:** Garganega IGT Veneto

**Zona del Vigneto:** Colline di Monteforte d'Alpone

**Terreno:** Basalto lavico ed argilloso

**Altitudine:** 130 - 190 metri

**Uve:** 100% Garganega

**Età delle Vigne:** dai 50 ai 90 anni

**Allevamento:** Pergola veronese

**Vendemmia:** Fine Settembre

**Acidità:** 6,3 g/l

**Residuo zuccherino:** 6,2 g/l

**Alcool:** 12%

**Servizio:** 6° - 8°

**Bottiglia:** Champagnotta

**Tappo:** Sughero

**Formato:** 6/750ml; 6/1500ml; | **Produzione:** 10000 bottiglie

### VINIFICAZIONE

Il vino è stato portato alla presa di spuma partendo direttamente dal mosto: così facendo **non vengono aggiunti zuccheri** e si preservano meglio le caratteristiche originali del vitigno. L'uva è stata pigiata, il mosto raffreddato a 5°C, chiarificato e messo in autoclave con l'aggiunta dei lieviti per la presa di spuma. Il vino poi è rimasto a fermentare a una temperatura intorno ai 15°C per circa 4 mesi.



OTTIMO COME APERITIVO,  
MA SI ACCOMPAGNA ANCHE A PRIMI PIATTI  
O PIETANZE A BASE DI PESCE.